



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com



6

Blendi Fevziu:
Nëpër qilarët private në Shqipëri kam parë verëra të rralla që nuk i gjen dot as në ankand



8

Katër gjenerata të distilerisë Berta



12

Frescobaldi, dinastia që kultivon diversitetin e Toskanës



18

Familja Castarède, shtëpia më e vjetër e Armagnac-ut

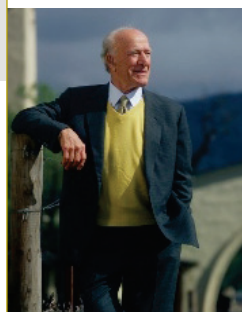


Botues:
Alejandro Distribution



26

CCI Award 2016 vlerëson Erjola Braha dhe Vila Alejandro. Modestia dhe puna janë çelësi i suksesit



30

Si e shpiku Robert Mondavi jetesën e mirë

Drejtore:
Erjola Braha

Drejtore Marketingu:
Ardita Borova

Kryeredaktor:
Endri Allmuça



46

Alejandro Distribution organizon një bufe degustimi për prurjen e saj më të re, "Castello Del Terriccio"



77

Bojkoti ndaj verës së Trump dështon në mënyrë spektakolare

Redaktor:
Arlon Liko

Gazetare:
Ledjana Saliu

Fotograf:
Arben Bici

Paraqitja grafike:
Julian Alliu



ORNELLAIA



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrodistribution.com / email: info@alehandrodistribution.com



BLENDI FEVZIU:

Nëpër qilarët private në Shqipëri kam parë verëra të rralla që nuk i gjen dot as në ankand

“Me kalimin e kohës shija për verën më është bërë më e rafinuar dhe kam filluar ta shijoj tamam. Nëse më pyesni sot për një pije të preferuar do t'ju përgjigjesha pa asnjë hezitim, Vera!”

1. Cila është marrëdhënia e juaj personale me verën dhe si ka nisur ajo?

B.F. Është marrëdhënia më e mirë që kam me alkoolin. Dmth pija alkoolike që konsumoj është kryesisht vera. Nuk di tamam të them kur ka nisur dhe si. Besoj se si me gjithë të tjerët ka nisur në adoleshencë, kur njeriu fillon eksperimenton më shumë gjëra, por pak prej tyre mbeten të përhershme. Shumica harrohen bashkë me adoleshencën. Di që me kalimin e kohës shija për verën më është bërë më e rafinuar dhe kam filluar ta shijoj tamam. Nëse më pyesni sot për një pije të preferuar do t'ju përgjigjesha pa asnjë hezitim, Vera!

2. Cilën verë preferoni, të kuqen apo të bardhën?

B.F. Pothuajse gjithnjë të kuqen. Të bardhën e konsumoj aty - këtu, por nuk hyn tek preferencat e mia.

3. Zoti Fevziu, ju njiheni si njeri i cili i dashuron udhëtimet dhe në përgjithësi jetën e mirë. Sa ju shoqëron vera në udhëtimet tuaja dhe në përgjithësi në jetën tuaj të përditshme?

B.F. Mua më pëlqejnë udhëtimet dhe zakonisht preferoj udhëtime të vështira, në vende ku jo të gjithë shkojnë. Shpesh herë, në vende thuajse të harruara, që të duket se asnjë shqiptar s'ka shkelur ndonjëherë, një etiketë e njohur vere, të jep një lloj emocion. Të duket sikur takohesh me një njeri të njohur. Në jetën e përditshme nuk është se konsumoj çdo ditë. Zakonisht verërat më shoqërojnë në darka me miq, në net që nuk kam emision dhe impenjime të tilla. Dhe thashë, gjithnjë një gotë verë e kuqe.

4. A ka nje person që ekziston apo jo, me të cilin/cilën keni dëshirë ta pini një gotë verë?

B.F. Ka disa persona, miq apo të njohur të mi, me të cilët vera të shijon shumë. Janë njohës të shkëlqyer të saj dhe biseda me ta, më shumë se sa një bisedë mbi një pije, është bisedë mbi një art. Mbi artin e të bërit verë dhe padyshim artin e shijimit të saj. Nuk dua të përmend emrat e tyre, por dua të përmend psh, një thënie të Ismail Kadaresë që e kujtoj gjithnjë. Kadare është një njohës i shkëlqyer i verërave. Ai më thoshte që some-

lieri më i mirë i yt, është shitësi i verës në dyqanin poshtë shtëpisë. Ai di atë që është verë vërtet e mirë, që jo gjithnjë ka lidhje me çmimin.

5. Në të cilën pjesë të ditës keni dëshirë të konsumoni pak verë, në drekë apo darkë?

B.F. Në drekë shumë rrallë. Zakonisht në darkë. Kur jam me miq, por edhe vetëm kur qëllon të ndez oxhakun në dimër...

6. A mendoni se sot tregu shqiptar i plotëson kërkesat e një verëdashësi për të konsumuar verëra cilësore?

B.F. Pa asnjë dyshim. Madje më të gjitha llojet e verërave. Po e nis me ato shqiptare. Unë kam në kantinën time, thuajse gjithë etiketat shqiptare, të gjitha ato që prodhohen këtu. Me Kantinën e Arberit, që prodhon Kallmet kam prej vitesh një bashkëpunim. Ajo prodhon disa shishe riserva me logon dhe emrin e Opinion. Është një verë interesante që e kanë vlerësuar shumë të huaj që ja çoj dhuratë.

Kokomani po ashtu më ka bërë pështypje më një verë shumë të veçantë që quhet "Shën Mhill". Një tjetër quhet "Zika Derveni" dhe po ashtu më ka bërë pështypje.

Për verërat e huaja nuk po flas. Në kompaninë Alejandro mund të gjesësh çdo gjë që gjen në tregun botëror. Por vera e mirë shpesh kushton dhe jo të gjithë e kuptojnë këtë. Nëpër qilarët privatë në Shqipëri kam parë verëra të rralla që nuk i gjen dot as në ankande në internet. Ndaj them se nuk mundon më gjë.

7. Eshte nje shprehje qe thote qe ndër gjërat e vjetra të cilat meritojnë t'u rikthehesh janë: miq të vjetër, verë e vjetër dhe kujtimet e bukura, sa dakord jeni me këtë shprehje dhe a e aplikoni?

B.F. 100 përqind dakort. Edhe pse unë nuk hy shumë tek koleksionistët. Më pëlqen që verën ta pi në moment. Më pëlqen edhe kur është e re edhe e vjetër. Ka shumë mundësi se sa të shijon ajo. Është dicka që nuk zgjidhet as me sy dhe as me të dëgjuar, por vetëm me të shijuar...





Katër gjenerata të distilerisë Berta

Katër gjenerata të Grappa, të cilat kanë shërbyer për të krijuar distilerinë moderne të Berta, e cila ka rezidencën e saj në Casalotto të Mombaruzzo.





Këto katër gjenerata nisën rrugëtimin e tyre duke filluar nga 11 korrik të vitit 1866, me lindjen e Francesco Berta.

Kjo pra ishte koha kur lindi Berta, atëherë kur Roma nuk ishte ende kryeqyteti i Italisë, Vittorio Emanuele II ishte ende mbret dhe ishte koha e thjeshtësisë që kishte asokohe jeta rurale, e sakrificës dhe respektit për traditat.

Francesco Berta, si në të gjitha familjet rurale, ka punuar që fëmijë në vreshta dhe në kantinë, me largpamësi dhe guxim, sapo u rrit nisi kërkimin për konsumatorë të ndryshëm për të shitur produktin e tij. Njëzet e dy vjeç u martua me Erminia Barbero dhe nga ky bashkim i tyre kanë lindur në vitin 1889 Giovanni dhe në vitin 1905 Michele.

Francesco vendosi t'ia besojë punën e tij djalit të tij të madh, Giovannit, ndërsa Michele-s i dha mundësinë për të studiuar dhe për t'u diplomuar në farmaci.

Në vitet tridhjetë Michele hapi një farmaci në Milano, ndërsa Giovanni vazhdon punën e babait të tij, i cili do të vazhdojë dhe të intensifikohet nga djali i tij Paolo, me themelimin në vitin 1947 e fabrikës së parë të pijeve alkoolike "Distilleria Berta" në Nizza Monferrato. Hapja përkon me martesën e Paolo dhe Lidia Giovine. Rastësi e çuditshme, fat apo rrethanë e pashmangshme, nga ky bashkim i ëmbël përcakohet një histori të bazuar në familje, e cila i dha forcë dhe perspektivë kompanisë, e cila u zhvillua më tej me zëvendësimin gradual të brezave.

Hap pas hapi, distileria vogël bën të njohur produktet e saj jashtë vendit në shishe të veçanta qeramike dhe kristali unik. Njerëz nga Gjermania, Zvicra, Amerika e Australia vizitonin distilerinë që tashmë ishte bërë e njohur.

Në këtë kontekst, Paolo dhe Lidia mbetën në dimensionin artizanal të prodhimit me qëllim të ruajtjes dhe përmirësimit të një cilësie, tashmë të konsoliduar.

Paolo gjithmonë kishte thënë se duheshin prodhuar Grappa të shquara, të vjetëruara me durim në fuçi të vogla druri; dhe pikërisht në vitin 1994 del përzgjedhja e parë e rezervës të Berta, të cilët shfaqën këto risi në treg, një treg i mbushur me admirues të cilët menjëherë e shpallën si një sukses triumfues.



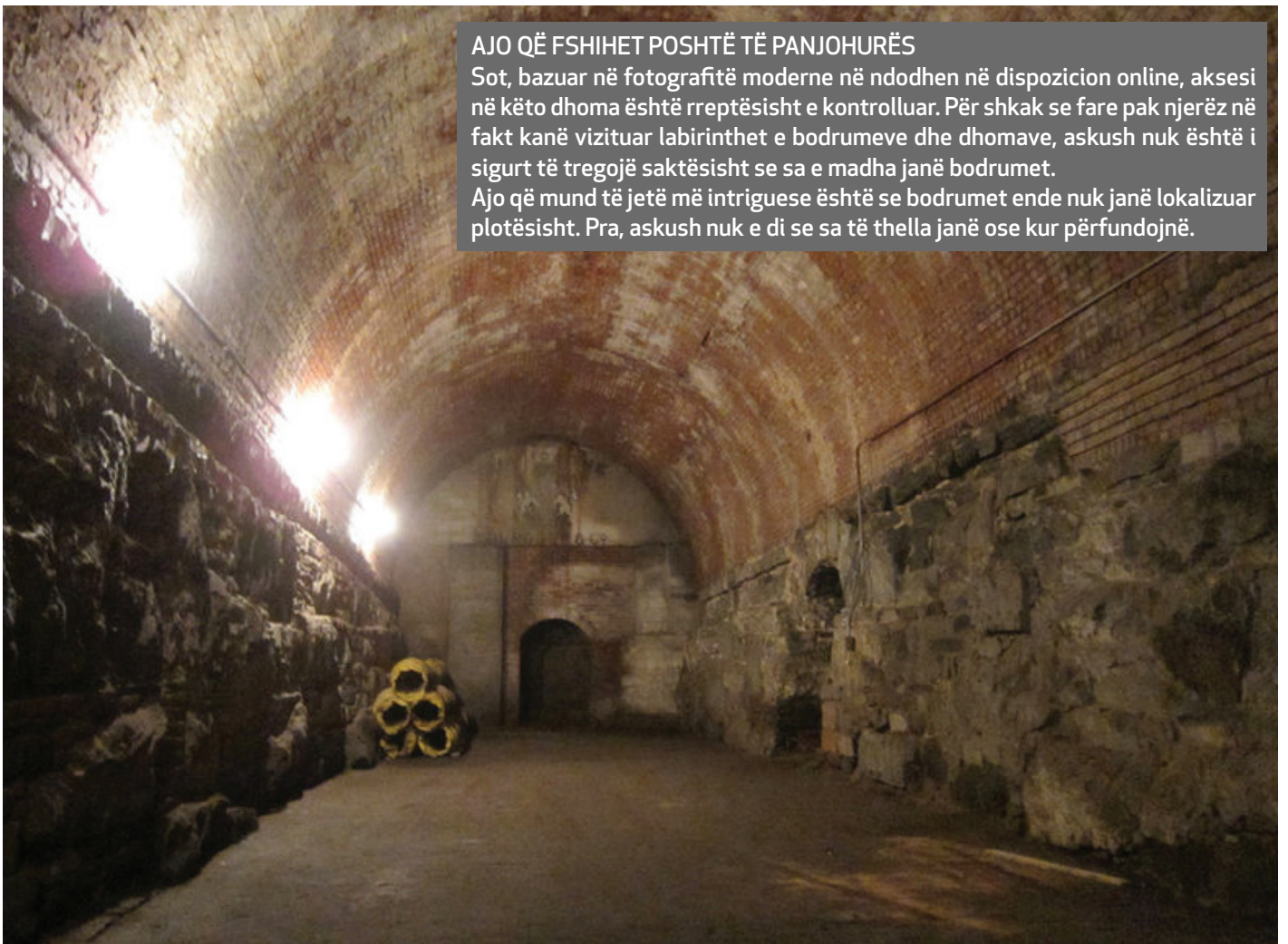
Bodrume gjigande vere shtrihen poshtë urës së Brooklyn



AJO QË FSHIHET POSHTË TË PANJOHURËS

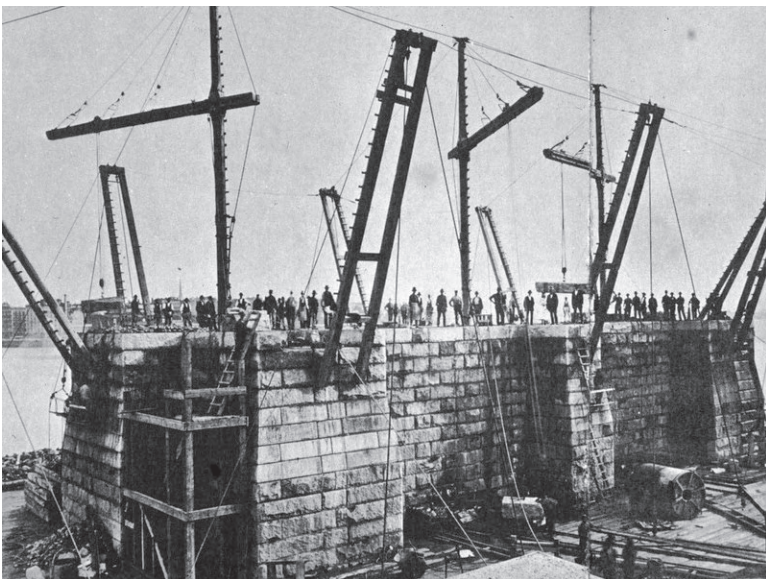
Sot, bazuar në fotografitë moderne në ndodhen në dispozicion online, aksesit në këto dhoma është rreptësisht e kontrolluar. Për shkak se fare pak njerëz në fakt kanë vizituar labirintheve e bodrumeve dhe dhomave, askush nuk është i sigurt të tregojë saktësisht se sa e madha janë bodrumet.

Ajo që mund të jetë më intriguese është se bodrumet ende nuk janë lokalizuar plotësisht. Pra, askush nuk e di se sa të thella janë ose kur përfundojnë.



Të mbyllur për arsye sigurie pas Luftës së Dytë Botërore, këto bodrume dikur mbanin disa prej verërave më të njohura në qytetin e New York.

Për një moment të shkurtër kohe, festat më të veçanta të verës në New York City mbaheshin nën Urën e Bruklinit. Të fuarit hynin në dhomat e harkuar me tulla, gur gëlqeror dhe granit, disa më shumë se 15m të lartë, me emra që reflektojnë rrugët franceze si Sichel Bordo, Avenue Les Deux Oefs dhe Avenue Des Chateaux. Brenda secilit do kishte fuçi dhe kutia me shampanjë dhe lloje të rralla të verës që stivoseshin deri në tavan. Një artikull i korrikut 1934 e gazetës Pittsburg Post përshkruan se si një festa të tilla, organizoheshin menjëherë pas kohës së "Ndalimit", e cila zgjati nga 1920 deri 1933, dhe që kishte për synim ndalimin e alkoolit. Këto festa mikprisnin disa qindra njujorkezë me fat, një orkestër "Live", dhe shumë pije për të zgjedhur.



"Vizitorët mbushnin sallonin gjatë këtyre mbrëmjeve, muzikantët luanin valse vjeneze, hapnin shampanja dhe askujt nuk u kujtohej që mbi të, automobila dhe këmbësorët kalonin me radhë nëpër urën e Bruklinit," - siç kujton ky artikull.

Më shumë se 80 vjet më vonë, këto bodrume të harkuar të verës kanë mbetur bosh, të mbyllura poshtë një prej urave më të fashme në botë. Çdo disa vjet, ekzistenca e tyre rikujtohet ose nga dikush që kërkon të sjellë në dritë një thashethem prej asaj që ka ndodhur aty apo nga një eksplorues urban fatlum që ka mundur të ketë akses në brendësi të tyre. Një hetim i 1978 nga New York Magazine ka gjetur se një nga bodrumet ende mbante mbishkrimin e venitur në mur: "Kush nuk e desh verën, gratë dhe këngën, mbeti një budalla gjithë jetën e tij të gjatë."

Koha dhe vendi i duhur

Bodrumet vetë ishin integruar në masive granit dhe gur gëlqeror në të dyja anët e urës së Bruklinit, shtatë vjet para se të hapet për publikun në 1883. Ekzistenca



e tyre ishte njwkohwsisht ekonomike dhe praktike. Vendi i ndërtimit të urës i hapi rrugë zhvendosjes së dy bizneseve të suksesshme - Kompania e Verës Rackey vendos në bregun e Brooklyn dhe shitësit e pijeve Luyties & Co në bregun e Manhattan.

Në një përpjekje për të kompensuar koston e madhe të ndërtimit të urës prej 15 milionë \$ (gati 325 milion \$ sot), inxhinier John Roebling ndërtoi bodrumet e mëdha dhe kupolat e tyre shoqëruese për bizneset me qira. Këto bodrume nëntokësore, të errëta dhe vazhdimisht të freskëta kanë gëzuar popullaritet në mesin e distributorëve të pijeve.

Gjatë 40 viteve të ardhshme, disa shitës të pijeve të ndryshme alkoolike kanë shfrytëzuar bodrumet nën urë. Të dhënat e qytetit tregojnë, për shembull, se në vitin 1901, "Luyties Brothers" pagoi \$ 5,000 për një magazinë në anën e urës afër Manhattan, ndërsa në Brooklyn, "A. Smith & Company" paguanet mbi 500 \$ në vit për të marrë me qira një bodrum vere nga viti 1901 deri në 1909.

Vetë bodrumet janë vlerësuar gjerësisht, me Charles Morris, cili në një botim të 1894 i ka krahasuar ato në mënyrë të favorshme në krahasim me bodrumet e famshme të verës në Evropë.

"Vite pune dhe një pasuri e konsiderueshme në të holla janë shpenzuar në ndërtimin e këtyre qilarëve që të kryejnë funksionin e tyre dhe tani përfaqësojnë bodrume vere madhështore ndoshta të barabarta me më të mirën e asaj që të gjendet në Europë," shkroi ai. "... Një avantazh i dukshëm i këtyre bodrumeve mund të themi se është kapaciteti i tyre i magazinimit, në rreth një milion fuçi. Ata ndriçohen nga një mijë drita elektrike, ndërsa transporti i fuçive kryhet me anë të ashensorëve të brendshëm."

Aksesi i publikut në bodrumet u bë sporadike në mes të shpërthimit të Luftës së Parë Botërore, mbrimit dhe Luftës së Dytë Botërore. Përfundimisht, bashkia mori kontrollin e dhomave dhe magazinave që nisën përdorimin e tyre për të ruajtur furnizimet e mirëmbajtjes.



FRESCOBALDI

DINASTIA QË KULTIVON DIVERSITETIN E TOSKANËS

Familja Frescobaldi ka prodhuar verë prej më shumë se 700 vitesh. Të provosh Frescobaldi është si të perjetosh një pjesë nga historia e Firences, nga mesjeta e deri më sot.

Një hapësirë e pabesueshme koha që përfshin shitjet vere mbretërve Edëard I dhe II në shekullin e 14 dhe tregtare e verës për artin me artistë të njohur të Rilindjes në shekullin e 16-të.

Përveç Verëbërjes, anëtar të familjes Frescobaldi kanë qenë poetë, artistë, studiues, eksplorues, muzikantë dhe politikanë.

Verëbërja nga “Frescobaldi Toscana” është një pasuri e bazuar në filozofinë ku çdo pronë vepron në mënyrë të pavarur me qëllim për të bërë verë që shpreh më mirë origjinën e vendit.

Kjo filozofi përfaqëson marrëdhënien e integruar mes mjedisit, hardhisë, klimës, dhe ndërhyrjeve

të kujdesshme të njeriut. Me nëntë prona në Toscana, familja Frescobaldi vazhdimisht punon për të zgjeruar pronat e tyre të vreshtave, duke prodhuar verën e tyre si kombinimin i metodave tradicionale dhe inovative. Rezultat janë verëra që janë unike dhe të ndryshme nga njëra-tjetra, duke reflektuar diversitetin e pasur të Toscanas. Prona e lashtë e familjes Frescobaldi daton që nga shekulli i njëmbëdhjetë e quajtur “Tenuta Castiglioni”, e cila është e vendosur në Val di Pesa, 20 km në

jugperëndim të Firences. Këtu fillon pasioni historik i familjes për bujqësi dhe verën. Familja ka në pronësi një sipërfaqe prej 513 hektarë prej të cilave 148 janë të mbjella me hardhi. Vreshtat e Tenuta Castiglioni janë mbjellë me Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc dhe Sangiovese vend ku mbizotëron një klimë të butë karakterizuar nga fladeti e vazhdueshme që





vijnë nga deti, të cilat zbusin temperaturat ekstreme gjatë verës dhe dimrit duke pastruar dhe ajrin në të njëjtën kohë. Verërat që prodhohen këtu karakterizohen nga ngjyra intensive dhe një fryt me një strukturë të plotë dhe të shëndetshëm, intensitet dhe harmoni. Marchese Lamberto Frescobaldi është një verëbërës i gjeneratës së 30-të. Arkivi përmban një numër të dokumenteve të lashta dhe në mesin e të dhënave përfshihen kontrata tregtare me shumë gjykata të Evropës që prej



shekullit të trembëdhjetë. Në shekullin e pesëmbëdhjetë dhe gjashtëmbëdhjetë, familja fiorentine i ka furnizuar me verë Gjykatën e Anglisë dhe shumë vende evropiane, duke përfshirë edhe Vatikanin. Familja Frescobaldi ka pasur marrëdhënie dhe kontakte biznesi me studiot e artistë të ndryshëm të famshëm të tillë si Donatello, Michelozzo Michelozzi, Filippo Brunelleschi. Verërat e tyre ishin gjithashtu popullore në qarqet artistike: burrat e Rilindjes si Michelangelo, Donatello dhe Michelozzo ishin tifozë të verës së Frescobaldit, ata shijonin një gotë vere pas një ditë të ngarkuar në skulpturë dhe pikturë. Grupi Marchesi Frescobaldi, sot prodhon 11 milion shishe në vit në pronat e saj në Toskana. Kompania punëson 500 njerëz dhe pati një qarkullim prej 95 milion eurosh në vitin 2015. Ndër gjenerata familja Frescobaldi ka patur një mision që lidhet ngushtë me Toskanën duke kaluar ndër berza një slogan që ka shënuar qasjen e familjes ndaj verës "Të kultivojmë diversitetin e Toskanës". Kjo shpjegohet nga lidhja e ngushtë e familjes me territorin e tyre. "Gëzimi i momenteve të vogla, kënaqësia e shijes unike: këto janë ndjesi që ofron Toscana dhe familja Frescobaldi ia kushton të gjithë atyre që e shohin kulturën e verës përtej vreshtit dhe rrushit", thotë shpesh Lamberto Frescobaldi.



"Ëndrra ime dhe e familjes sime është të ndajë punën, emocionet dhe pasionin për verërat tona. Një jetë e përkushtuar për të kuptuar dhe për të vlerësuar këto territor, duke i bërë ato pjesë të shpirtit Toskan, si artin e bukur dhe të mirë.

Një mijë vjet të historisë së kësaj familjeje janë për mua një thesar unik dhe i papërsëritshëm i njohurive dhe traditave; detyra ime është ta ndajmë dhe të kalojmë në gjeneratat e ardhshme me respekt, pasion dhe dashuri për këtë tokë dhe këto kodra të përgjeshme". Frescobaldi u martua Eleanorën, vajza e një industrialistit nga Firences, në vitin 1991. Çifti ka tre fëmijë. Një portret nga fotografi Maria Pia Pisano tregon familjen në Nipozzano, në një divan të mbushur me lule. Të dy fëmijët e rritur, Vittorio dhe Leonia, kanë studiuar në Paris dhe Bordeaux, ndërsa më i riu i familjes, Carlo, jeton në shtëpi dhe është një artist në lulëzim. Pikturat e tij abstrakte njëngjyrëshe mbushin ambientet e shtëpisë së tyre.

Lamberto Frescobaldi tregoi që herët një entuziazëm të dukshëm për bujqësinë që nga fëmijëria e tij, dhe në vitin 1987, pasi u diplomua në Shkenca e Shartimit në Universitetin e Firences, ai ndërmoi studime të avancuara në Vreshtari në Universitetin e Kalifornisë në Davis. Detyrat e tij zyrtare në biznesin e familjes i ka filluar në vitin 1989, dhe katër vjet më vonë, në nëntor 1993, xhaxhai i tij Carlo Marchi i besoi atij udhëheqjen e kantinës Collazzi pranë Firences. Në vitin 1995, familjet e Frescobaldi dhe Mondavi bashkuan resurset për të prodhuar "Luce della Vita", duke ndarë përgjegjësitë

mes Frescobaldi dhe Tim Mondavi për drejtimin e këtij bashkëpunimi. Në vitin 2000, ai u emërua Administrator i Conti Attems S.r.l., një nga prodhuesit kryesorë të verës së bardhë në Friuli-Venecia Xhulia, të cilën familja e kishte blerë. Në vitin 2005, ai mori pozitën e Administratorit të të kantinës Castelfiocondo në Montalcino, një nga prodhuesit më prestigjioze të Brunellos, dhe së shpejti u bë President i dy sipërmarrjeve, Castelfiocondo dhe i Luce della Vita. Që nga shkurti i vitit 2002, ai ka shërbyer si President i "Società Vigneti di Nugola S.r.l.", një sipërmarrje inovative e verës në bregdetin toscan, një bashkëpunim midis familjeve Marchi dhe Frescobaldi. Që nga shtatori 2007, ai ka shërbyer si zëvendës-president i Marchesi de 'Frescobaldi Società Agricola S.r.l., me përgjegjësi të veçantë për prodhimin e përgjithshëm dhe dhe menaxhimin e burimeve. Që nga viti 2013 Lamberto Frescobaldi është Presidenti i Grupit Frescobaldi, duke pasuar kështu në këtë post xhaxhain e tij që e drejtoi kompaninë për 6 vjet. Per tradite familjare të Frescobaldi, tranzicioni gjeneratave është i domosdoshëm për të përballuar ndryshimet e një mjedisi që ndryshon në mënyrë të vazhdueshme në zhvillim e biznesit. "Nipi im Lamberto është e gatshme të marrë përsipër pozicionin tim dhe unë jam i sigurt se ai do të jetë një president i madh", komentoi asokohe Leonardo Frescobaldi. Dhe mesa duket xhaxhai nuk e kishte keq, Grupi Frescobaldi ka një rritje të qëndrueshme të tregut duke prodhuar verëra cilësore, ndër më të mirat ne botë.



Excellence shines on Montalcino.

TENUTA LUCE DELLA VITE

MONTALCINO

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com

Mashtrimi Më i Madh i Verës në Histori



Si filloi gjithçka

Kurniaëan ka lindur në Indonezi dhe mbërriti në SHBA si student në Universitetin Shtetëror të Kalifornisë në Northridge, në vitin 1998. Shija e tij për verë franceze ishte e padiskutueshme dhe kishte një prirje të veçantë për Burgundy e rrallë nga Domaine de la Romanée-Conti. Me kalimin e kohës, ai u bë i njohur si "Dr. Conti". Ai ka pasur mbi 5000 shishe verë autentike në koleksionin e tij, edhe pse ai ishte një mashtrues, ai ishte një koleksionist i vërtetë. Ishte një personazh i njohur

kishte dhe besimin e popullit, pra mashtrimi mund të fillonte. Edhe se njohuritë e Kurniaëan rreth verës e ndihmuan atë të shkojë larg me aktivitetet e tij mashtruese, ai nuk ishte aspak një ekspert (siç dhe do ta kuptoni më poshtë). Kurniaëan e nisi duke fituar besimin dhe miqësinë e koleksionistëve të mëdhenj të verës, blerësve dhe organizatorët e ankan-deve. Gjatë kësaj kohe, ai shpenzonte deri në 1 milion \$ në muaj në ankandet e verërave, duke i dhënë përshtypjen e njeriut me peshë.



Po si arriti ta bënte?

Me identitetin e tij tashmë të ngritur, Kurniawan do të organizonte darka të shpeshta vere në "bod-rumin e tij magjik", duke derdhur verëra vërtetë të rralla për mysafirët e tij miliarderë për të ngjallur shijen e tyre përpara se të joshte bllloqet e çeqeve të tyre. Në të vërtetë, ajo ccka Kurniaëan u shiste nuk kishte të bënte me verën, por më shumë me egon e njerëzve të pasur për të shpenzuar në gjëra të mëdha. Me kostumin e tij Hermes dhe orën Patek Philippe, Kurniaëan hyri në rol, dhe pjesa tjetër ishte e lehtë. Kurniaëan mashtroi mysafirët e tij të blinin atë që ata mendonin se ishte verë autentike. Ai përdori vreshta të rralla si

bazë e verërave të tij të rreme, por pjesën tjetër të shishes e mbushte me verë të lirë. Ai i shtypte etiketat në kompjuterin e tij duke i spërkatet me pluhur dhe u ngjiste etiketat me kujdes. Puna konsiderohej e kryer. Me miqësi të ngushtë në botën e ankandeve të verës, Kurniaëan shpenzoi më shumë kohë duke shitur shumë verëra "tepër të rralla" në shtëpitë e famshme të ankandit të tilla si Acker Merrall & Condit dhe Christie.

Kurrë më parë nuk ishin parë kaq shumë verëra të rralla në sasi kaq të larta. Ishte vetëm çështje kohe para se të nisnin dyshimet.



Rënia e tij

Për një njeri aq të sigurt në aftësinë e tij për të mashtruar disa nga njerëzit më të pasur në botë, rënia Kurniaean erdhi nga një periudhë e pakujdesisë, vetëbesimi, dhe një dështim për të bërë detyrat e shtëpisë. Në vitin 2007, ai u përpoq për të shitur magnums e 1982 Château Le Pin (identifikuar si e rreme nga vetë kantina) dhe Lafleur të 1947 (e zbuluar nga ish-kreu i verës Sotheby).

Kulmi i rrëzimit të tij erdhi në një mbrëmje të veçantë kur ishte një mysafir i padyshuar në sallën e

ankandit. Ulur në heshtje në gjirin e audiencës ishte Laurent Ponsot, pronar i Domaine Ponsot. Nëntëdhjetë e shtatë shishe të verërave e familjes së tij ishin gati për t'u nxjerrë në ankand, dhe ai e dinte në mënyrë të padiskutueshme se pjesa më e madhe ishin të rremë.

Një pjesë përbëhej nga Ponsot Clos de la Roche grand cru të vitit 1929 - një verë që nuk është prodhuar nën etiketën Ponsot deri në vitin 1934. Seria e dytë përbëhej nga Ponsot Clos Saint-Denis, një shumëllojshmëri të 38 shishe në total duke

filluar nga viti 1945 deri në 1971.

Kantina nuk kishte prodhuar Clos Saint-Denis deri në 1980. Këto ishin gabime lehtësisht të shmangshme, por miu tashmë kishte dalë nga foleja. Këtë herë, Kurniawan vendosi t'i bëjë padrejtësi njëriut të gabuar duke falsifikuar emrin dhe trashëgiminë e familjes së tij. Laurent Ponsot ishte i vendosur për të identifikuar se kush ishte prapa këtij mashtrimi. U deshën katër vjet, udhëtim rreth globit, dhe partneritet me FBI-në, por në mëngjesin e 8 marsit 2012, Dr. Conti u arrestua.



Gjykimi

Një dënim 10-vjeçar me burg ishte rezultat i gjykimit të tij, së bashku me një gjobë prej 28.4 milionë \$ për të shlyer viktimat e tij.

Ndër këto ishin Andrew Hobson,

CFO për Univision Communications (3.1 milionë \$) dhe David Doyle, bashkë-themelues i Quest Software, të cilit ai arriti t'i shesë mbi 15.1 milionë USD verë të rreme.

Në total, u shitën 12.000 shishe verë të rreme dhe u organizuan shumë ankande ose shitje para se fajtori të kapej.

Familja Castarède, shtëpia më e vjetër e Armagnac-ut



1832 : Një vit historik

1832: Pak vjet para sesa Franca të pajisej me një hekurudhë dhe rrjet komunikimi.

Po në atë kohë u krijuan për lehtësi për të shitur Armagnac, ky "ujë jete" i famshëm datonte që në kohën e Henri-t të 4-tërt. Baron Haussmann, Zëvendës i Nerac gjatë viteve 1832 dhe 1939, inkurajoi familjen për tu përfshirë në biznes. Falë tij kjo familje ka tregtuar që nga 1832 fuci të sjella me karrocë nga rajoni Bas Armagnac. Për gati 50 vjet, Pont de Bordes fillimisht dhe Condom më pas, do të ishin një qendër e rëndësishme në tregtimin e Armagnac. Fillimisht, shtëpia tregtare mbante emrin Jules Nismes Delclou&Cie. Fisnikëruar nga Mbreti Louis i 18-të në

1818, familja Castarede i dha kompanisë ate emër dhe stemë. Në vitin 1832, kompania është përfshirë në regjistrin kombëtar si shtëpia e parë tregtare e deklaruar në tregtimin e Armagnac. 172 vjet më vonë, familja Castarède do të gjente dhe një herë shpirtin artistik të Baron Haussmann në zemër të Parisit, ku u hap në 2006 një ekspozitë e dedikuar ndaj kulturës, ku artistët, shkrimtarët, dhe ekspertët e Armagnac, mund të ndajnë një gotë Armagnac-u në një atmosferë miqësore, e modeluar në shijet e Mbretit Henri të 4-tërt dhe të D'Artagnan.



Një trashëgimi familjare Gjeneratat trashëgojnë njëra tjetrën...

Në vitin 1932, Raymon Casarede morri përsipër kompaninë e familjes. Ky biznes familjar i cili ka pasur një aktivitet të madh në fillim, nuk e ka njohur zhvillimin që meritonte, sidomos gjeografikisht. Dhe në këtë familje ka më shumë koleksionues sesa tregtarë. Shumë aktivë në institucione lokale (Kompania e Muskutjerëve, BNIA, Federata e Armagnac...) Raymond Castarede ka promovuar vazhdimisht këtë "ujë jete" nga Gasconv. Gruaja e tij, dhe më pas djali i tij, Jean Castarede, kanë vazhduar ta shijojnë këtë pije frënge. Sot, vajza e Jean Castarede, Florence Castarede drejton kompaninë. Ajo nuk heziton të udhëtojë nëpër botë për të ndarë më

njerëz të tjerë këtë trashëgimi të jashtëzakonshme të familjes, me plot histori, me një gezim infektues për jetën. "Jam me fat që jam përfaqësuesja e shtëpisë më të vjetër tregtare, themeluar më 1832. Ditë pas dite unë angazhohem për të ndjekur punën e paraardhësëve të mi të dashur për promovimin në të gjithë botën të Armagnac-ut tonë. Në kështjellën time, "Château de Maniban" apo kudo tjetër në botë unë shijoj prezantimin e njerëzve me stilin tonë dhe me veçantinë e Armagnac-ut, shijoj regjimin e tyre me aspekte të ndryshme ndaj tokës tonë unike. Dëshira ime më e madhe do të ishte që kritikët të kujtonin balancin perfekt, dhe momentin e jashtëzakonshëm gjatë shijimit të Armagnac-ut!"



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.aleandrodistribution.com / email: info@aleandrodistribution.com



A është konsumi i verës në çift një sekret për një martesë të lumtur?

Vera, siç rezulton, mund të jetë një përbërës për një martesë të lumtur, sipas një raporti të kohëve të fundit nga "The Journals of Gerontology". Hulumtuesit zbuluan se çiftet që pijnë verë së bashku thonë se janë më të lumtura me kalimin e kohës. Gratë raportuan se ata ishin më të lumtura kur burrat e tyre pinin verë dhe më pak të lumtura kur nuk e bënin këtë. Në studim u anketuan 4,864 pjesëmarrës. Hulumtuesit thonë se nuk u përqëndruan në sasinë e alkoolit të konsumuar; por nëse të dy, burri dhe gruaja, konsumonin verë. Hulumtuesit u fokusuan në çiftet heteroseksuale në SH.B.A. dhe përgjigjet e matura nga 2,767 çifte të martuara, si pjesë e një studimi afatgjatë të shëndetit. Martesat kishin zgjatur tashmë për 33 vjet mesatarisht, me rreth dy të tretat në martesën e tyre të parë. "Ne nuk jemi duke sugjeruar se njerëzit duhet të pinë më shumë ose të ndryshojnë mënyrën se si ata pinë", thë autori i studimit Dr. Kira Birditt. "Nuk jemi të sigurt se pse ndodh kjo", ka thënë Birditt, i cili studion marrëdhëniet e moshave të rritura. Vera nuk mund të jetë arsyeja e vetme që këto çifte shkojnë kaq mirë, tha ajo. Kjo nuk është hera

e parë që studime të ndryshme kanë treguar se vera ka benefite të dobishme, ku përbërësi kyç padyshim është resveratrol, i cili kryen disa funksione të shumë të mira për organizmin dhe promovon jetëgjatësi dhe ulje të rrezikut ndaj sëmundjeve. Lajm i mirë për ata që nuk duan të pi, por ende duan të mirat shëndetësore: Resveratrol së shpejti mund të jetë në dispozicion në formën e pilulës.



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.aleandrodistribution.com / email: info@aleandrodistribution.com



DOMAINES
JEAN-MICHEL CAZES

Për shkak të natyrës së saj shumë të koncentruar dhe një metodë unike e prodhimit, verërat e akullit janë të një cilësie të mirë dhe zakonisht kanë çmimeve më të larta.

Cilat janë Verërat e akullit dhe si bëhen ato?

Përpara hapjes

Ato prodhohen zakonisht nga llojet e rushit Riesling dhe Vidal, edhe pse ju mund të prodhoni teknikisht një verë akulli, nga çdo lloj rrushi, madje edhe të kuq. Karakteristikat e aromës janë të shoqëruara zakonisht me shije mjalti, sanë dhe një freski të pastër që ju se merrni dot nga çdo

lloj vere të ëmbël.

Verërat e akullit janë etiketuar si verëra të rriskut për arsye se për ta prodhuar atë duhet të kemi patjetër një dimër të acartë përndryshe i tërë vreshti ka të ngjarë të kalbet dhe të shkojë dëm.



Çfarë e bën një verë një "verë akulli"?



Shumica e rushit korren zakonisht kur koha është më e durueshme, por për verërat akullit, kjo është e kundërta. Për të prodhuar verën e akullit, rrushi zgjidhet vetëm kur ai është krejtësisht i ngrirë (zakonisht rreth -10°C / -14°C). Ata ngrihen pastaj menjëherë, duke shfrytëzuar gjendjen e tyre të ngrirë, e tërë procedura duhet të kryhet brenda natës dhe mund të jetë mjaft e kushtueshme. Është e rëndësishme të theksohet se verat e akullit janë shumë

të ndryshme se sa verëra të tjera, të tilla si: Tokaji i ëmbël dhe Sauternes. Ndryshe nga këto stile, verërat e akullit nuk kanë nevojë për atë që quhet kalbje fisnike për ta bërë verën e ëmbël. Të gjitha elementet që janë të nevojshme për aromë të tilla si lëkurat dhe sheqerna mbeten të pashkrira dhe të inkuorporuara brenda lëngjeve nën akull, duke ruajtur kështu ëmbëlsinë. E vërteta është se mund të merrni vetëm disa litra shumë të kufizuar të verës nga çdo korrje, por cilësia është e jashtëzakonshme.

Prej nga vijnë verërat e akullit?

Për shkak të kërkesave të temperaturës, verërat e akullit rriten vetëm në rajone shumë të kufizuara. Është e nevojshme të jetë një periudhë acari çdo vit për të siguruar të korrura të suksesshme, duke e bërë Kanadan ë, Gjermanin ë, Zvicrën dhe Austrin ë si vendet më të zakonshme të prodhimit të verës së akullit ndër rajonet e planetit tonë.



Me çfarë mund të shoqërohet

Vera e akullit është përgjithësisht e ëmbël, gjë e cila është avantazh sepse do të thotë se mund të përdoret si verë e ëmbëlsirave, si aperitiv, ose për përdorim të zakonshëm me ushqim. Kjo lloj vere shkon shumë me do gjë pikante, të kripur apo gatime me bazë frutore.





Vera e mirë vjen nga vendimet e duhura, në kohën e duhur

Një mënyrë për të mësuar në lidhje me verën është të përshkosh vreshtat e saj. Duke u qënë prezent në tokën ku rritet rrushi ju lejon të nuhasni, prekni dhe madje edhe shijoni atë për çfarë Verëbërësit, kur ata flasin për habitatin dhe si është të bësh verë të mirë. Koncepti i "terroir" (habitat) mund të përfshijë shumë përkufizime, por disa shkrintarë të mbajnë deri terroir si "aty ku merr fryme vera", që do të thotë shuma e atyre faktorëve që kontribuojnë tek vendi nga i cili vjen një verë. Unë kam shpenzuar



orë të tëra në vreshta me kultivuesit e rrushit duke më shpjeguar dallimet në cilësinë e tokës, ngjyrës dhe mineraleve,



përmbajtjes kimike dhe pastaj duke kaluar tek dhoma e provës, ku të gjithë fillesat konvergjojnë dhe janë të detajuara në gotën e verës. Disa kritikë verë janë skeptikë të konceptit gjithëpërfshirës të “terroir”. Eric Asimov i Neë York Times kohët e fundit ka shkruar rreth asaj se si “të bësh një verë nga një vend të veçantë shpesh mund të prishet nga vendimet e rritjes së rrushit dhe procesit të prodhimit të verës.” Ai argumenton se “elementi njerëzor” mund të tejkalojë “terroir”, madje edhe lokalitete të njohura si Burgundy, ku shprehja e terroir “është ngritur në maja të larta” dhe ku parcelat e vogla të tokës shpesh kanë një ndikim të zhdrejtë në çmimin e verës. Një verëbërës mund të humbasë pa shumë përpjekje “vlerat e terroir”, elemente që zakonisht gjenden si tipar dallues tek verërat. Njerëzit pyeten shpesh për verën e preferuar, por nodh që mbas vitesh eksperiencë dikush zbulon se s’ka një të tillë, por vetëm Verëbërës të preferuar. Lë të bëjmë disa hapa mbrapa dhe të themi që vera reflekton jo vetëm diferencat gjeofizike, por gjithashtu edhe se si verëbërësit i trajtojnë këto diferenca.

Një shembull i mirë është Noir Pinot që vjen nga kantinat e North Fork. Ata mund të variojnë në të shëndetshëm dhe të plotë, më të kuqe dhe me shije boronice apo dhe me aromë shege. E megjithatë, në shumë raste është i njëjti rrush i përdorur si lëndë e parë për verëra të ndryshme. Kjo është ajo që verëbërësit francezë mësuan shekuj më parë, se rrushi të njëjtit vresht mund të bëjë verëra të ndryshme. Një verëbërës i talentuar (elementi njerëzor) mund të bëjë verëra të mira, pavarësisht se nga vjen rrushi, kjo është aftësi. Rezultati përfundimtar mund të jetë arritur në qoftë se një verëbërës mëson të përdorë në avantazhin e tij shijet dhe aromat e “terroir-it” (habitatit). Nëse keni dëshirë mund të eksperimentoni duke gjetur kantina që prodhojnë të njëjtën verë nga rrushi që rritet në vende të ndryshme dhe të provoni secilën për të parë nëse keni një preferencë të caktuar. Sigurisht, nuk është një gjë e keqe që elementi njerëzor ka një rol përcaktues në produktin e përfunduar të një vere, pra mund të zbuloni se nuk është vendi apo rrushi, por verëbërësi që ngre peshë shpirtrat tuaj.

CCI Award 2016 vlerëson Erjola Braha dhe Vila Alejandro. Modestia dhe puna janë çelësi i suksesit



Tashmë është bërë traditë shpërndarja e çmimeve CCI AËARD. Dhoma e Tregëtisë me mbështetjen e Bashkisë Tiranë mbledhi bashkë politikanë, sipërmarrës, ambasadorë, në një përpjekje të përvitshme për të vlerësuar më të mirët e biznesit të cilët kanë shkëlqyer në fushat e tyre respektive. Aleandro Distribution dhe Vila Aleandro u vlerësuan për përkushtimin dhe pasionin përgjatë viteve në artin e kulinarisë, listën e jashtëzakonshme të verërave, nga më të famshmet e pesë kontinenteve. Aleandro Distribution e ka origjinën e saj në vitin 2001, si një ndër kompanitë e para në import dhe distribucion në Shqipëri. Ajo, përfaqëson rezultatin e përpjekjeve që nisën me modesti 16 vjet më parë, por

që u fuqizuan ndër vite, duke mbërritur në një standard të avancuar biznesi. Nën drejtimin e Erjola Braha, e cila është dhe administratorja e kësaj kompanie, suksesi nisi të kultivohej me pasionin e duhur për ta bërë atë, kompaninë më të madhe të distribucionit të verës në Shqipëri. Botëkuptimi i Erjolës se si mund të arrihet suksesi në biznes shprehet dhe në ecurinë e kompanisë që ajo drejton. Modestia dhe puna e palodhur janë parimet e suksesit të Erjola Braha si administratore e Aleandro Distribution. Me këto parime të shenjta, Aleandro Distribution u rrit ndër vite duke shprehur më së miri filozofinë dhe misionin fillestar që përkonte me dëshirën e madhe të Erjola Braha, për të sjellë më pranë Shqipërisë verërat më të mira botërore.





Një Udhëtim Drejt Spanjës

Matarromera, një ikonë Ribera del Duero

Kantina Matarromera u themelua në vitin 1988 nga Carlos Moro, i cili vendosi të ndjekë rrënjët e tij dhe të kthehet në atë që ka qenë biznes familjar për shekuj me radhë.

Ai lindi në rajonin Ribera del Duero në vitin 1953, dhe të mësoi gjithçka për verën nga familja e tij që kur ishte fëmijë; më vonë ai shkoi në Universitetin e për t'u bërë një doktor në Enologji dhe Vreshtari; duke u bërë në ditët e sotme një nga verëbërësit më të respektuar dhe të njohur të Spanjës. Vera e tij e parë, Matarromera Crianza e vitit 1994, u vlerësua nga prestigjiozja ndërkombëtare "Challenge Wine" si një Vera më e Mirë në Botë, gjë e cila e inkurajoi në besimin e tij se ai ishte duke punuar në drejtimin e duhur.

Kjo ishte hera e parë për një verë spanjolle të merrte këtë çmim, që rriti popullaritetin e Matarromera brenda natës. Ajo që ai kërkonte, dhe atë që mori, ishte një verë e cila shpreh karakteristikat e tokës dhe të shkëmbit gëlqeror të Ribera del Duero, dhe të rrushit Tempranillo.

Rezultati ishte, Wine Challenge International vuri në dukje në mënyrë të qartë, një verë të veçantë nga frytet e errëta dhe e balancuar nga përdorimi të saktë i fuçive të drurit. Por si ia doli ai që me provën e parë?

Përveç aftësive të tij të jashtëzakonshme një meritë të veçantë ka dhe toka e cila rrit rrushin. Kjo është ajo që quhet "Golden Mile e Ribera del Duero", afër lumit Duero dhe me ekspozim të shkëlqyer të diellit. Rrushi, sigurisht, është Tempranillo, rrushi i madh i Ribera del Duero, i njohur gjithashtu nga vendasit si Tinta del Pais.

Vera e nxehtë dhe dimri i ftohtë duket se nxjerr më të

mirën e rrushit, duke i dhënë verërave një kombinim të përqendrimit dhe finesës. Vitikultura është e detajuar dhe ultra-moderne: madje përdorimi droneve dhe imazhet satelitore për të mbledhur të dhëna mbi rritjen dhe pjekjen janë krejt të zakonshme në ditët e sotme.

Në mënyrë që bëhej vera me kujdesin e duhur që meriton rrushi ai ndërtoi një punishte vere të re, gjysmë-nëntokësore dhe me teknologjinë më të fundit inovative rreth verës.

Në këtë facilitet ka një sistem të veçantë që mund të ulë pH e lëngut të rrushit të pafermentuar si dhe për verërat, e cila heq kaliumin dhe kalciumin e padëshiruar që mund të çojë më pas në ruajtjen në shishe. Ky proces bën të mundur vjetërimin e verës në shishe më mirë dhe më të gjatë.

Trajtimi i dushkut është po aq i detajuar. Bodega Matarromera aktualisht ka 2485 fuçi, gjysma e të cilave janë amerikane, dhe gjysma tjetër Franceze. Lloje të ndryshme të dushkut perdoren në mënyrë që fuçia të jetë e përshtatshme për rrushin e çdo viti.

Falë përkushtimit të tij ekselent, Matarromera u emërua furnizues zyrtar i verës të familjes mbretërore spanjolle; duke shërbyer në Dasma Mbretërore të Spanjës, si Felipe VI dhe Leticia; si dhe bankete tjera shtetërore.

Në fakt të dy mbretërit aktual të Spanjës, Felipe VI, dhe babai i tij, Juan Carlos I, kanë koleksionin e tyre privat në bodrum nëntokësore të Matarromera-s. Një gamë e mahnitshme, dhe një zhvillim spektakolar për një punishte vere e cila ka e nisur me sukses të tillë të shquar.

Ribera del Duero, Spanjë, ndër krahinat më prestigjioze në prodhimin e verës së kuqe

Prodhimet e kantinës Matarromera janë ndër më të përzgjedhurat e familjes Mbretërore spanjolle.



MATARROMERA

Vlerësimet e verërave të Matarromera-s

MATARROMERA PAGO DE LAS SOLANAS

- 95 Pikë nga Robert Parker 2008 & 2011 (Solanas 2001)
- 95 Pikë nga Guida e Degustimit të Castilla & León (Solanas 2001)
- 92 Pikë nga Revista Ëine Spectator 2006 (Solanas 2001)
- 92 Pikë nga Revista Ëine & Spirits 2006 (Solanas 2001)
- 92 Pikë nga Guía Peñín (Solanas 2001)
- Çmimi Baçhus de Oro 2006 (Solanas 2001)
- 94 Pikë nga Guía El País (Solanas 2000)
- 93 Pikë nga Guía Peñín (Solanas 2000)
- Baçhus de Oro (Solanas 2000)
- Çmimi "Oro Monde Selection Bruxelles" (Solanas 2000)
- Medalje Ari nga "Citadelles du Vin 2008" (Solanas 2000)
- 92 Pikë nga Revista Ëine Spectator (Solanas 2000)
- 92 Pikë nga Revista Ëine & Spirits (Solanas 2000)



MATARROMERA PRESTIGIO

- 92 Pikë nga Guía Peñín 2015 (Prestigio 2010)
- 92 Pikë nga Anuario de Vinos de El País 2015 (Prestigio 2010)
- 95 Pikë nga Guía Repsol 2013 (Prestigio 2009)
- 91-94 Pikë nga Robert Parker 2011 (Prestigio 2009)
- 91 Pikë nga Guía Intervinos (Prestigio 2009)
- 91 Pikë nga Ëine Enthusiast (Prestigio 2005)
- 90 Pikë nga Revista Ëine Spectator (Prestigio 2005)



MATARROMERA RESERVA

- 92 Pikë nga Revista Ëine Enthusiast (Reserva 2010)
- 92 Pikë nga Guía de Vinos ABC (Reserva 2010)
- 91 Pikë nga Robert Parker (Reserva 2010)
- 91 Pikë nga Anuario de vinos EL PAÍS (Reserva 2010)
- 90 Pikë nga Guía Peñín (Reserva 2010)
- Medalje Ari e dyfishtë, Mejor Tempranillo ËSËA-USA (Reserva 2010)
- Çmimi Cinve de ORO (Reserva 2009)
- Trofeu i Verës së Artë, Berlin (Reserva 2005 & 2006)
- Medalje Ari C. Bruxelles (Reserva 2005)
- 93 Pikë nga Int. Ëine Cellar (Reserva 2005)



Si e shpiku Robert Mondavi jetesën e mirë

Vera nuk është vetëm ajo që është në gotën tuaj

Vera është një përvojë. Ajo është ushqim, art dhe muzikë. Ajo është fluturim në një tullumbace me ajrër të nxehtë mbi vreshtat kodrinorë. Asaj duhet t'i jepesh tërësisht gjatë një pasditeje në një oborr spanjoll me diell dhe miq. Është e lumtur dhe romantike, një destinacion si asnjë tjetër. Të paktën, kjo është ajo që Robert Mondavi kishte ëndërruar 50 vjet më parë, kur ai hapi punishten e tij të verës në Napa Valley. Rezulton se, kjo ishte një ëndërr që shumë prej nesh duan të ndajnë.

"Mondavi ndihmoi për të krijuar një kulturë rreth ushqimit dhe verës që nuk ekzistonte në Amerikën e Veriut", thotë mjeshtri i verës Rhys Pender, pronar i "Little Farm Winery" në Luginën e "Similkameen". "Thelbi i Mondavi ishte vlerësimin e tij për kulturën e verës evropiane", thotë Ingo Grady, drejtor i edukimit rreth verës në kantinën "Mission Hill Family Estate" në Kelowna. "Ai organizoi një seri përvojash me mysafirë në punishten e tij të verës në mënyrë që vizitorët të shijonin një këndvështrim interesant për kulturën e verës në terrenin amerikan, atë të verës së mirë, bujqësisë si art, arkitekturës historike, përsosmëri të dhe arteve vizuale." Natyrisht, Mondavi, i cili vdiq në vitin 2008 në moshën 94 vjeç, ishte vetëm një nga shumë njerëz të cilët kanë kontribuar në zhvillimin e kulturës së verës në Amerikën e

Veriut. Por siç thotë dhe Mark de Vere, mjeshtrë i verës për Akademinë e Verës me bazë së SHBA, "Unë mendoj se Robert Mondavi ishte i pari që vuri të të gjitha pjesët e "puzzle" së bashku."



Ushqim, art, muzikë dhe verë

Kjo ishte klima në të cilën Robert Mondavi u rrit.

Ai ka lindur në vitin 1913, i biri i emigrantëve italianë, dhe u rrit duke besuar se vera duhet të jetë pjesë e jetës së përditshme. Ai gjithashtu besonte se Kalifornia mund të krijonte verëra që ishin, siç thotë de Vere "në shoqërinë e verërave më të mira në botë." Pas ndalimit të 1960, vera ishte vetëm një tjetër produkt bujqësor, dhe vera ne vend ishte vetëm një aktivitet rural. Pra, kur Mondavi punësoi arkitektin e famshëm Cliff May për të hartuar punishten e tij verës, njerëzit u habitën. Dhe kur ai u bë tregtari i parë i verës në Amerikën e Veriut i cili hapi një dhomë degustimi dhe dhomë private ngrënie për vizitorët, de Vere thotë: "Njerëzit mendonin se ai ishte i çmendur." Ajo që i mendonte Mondavi ishte, aty ku ishte vera, duhet të ketë ushqim, dhe

gjatë gjithë karrierës së tij ai do të mbështesë përpjekjet e kulinarisë të tilla si "Instituti Amerikan i Verës dhe Ushqimit". Ai gjithashtu besonte se ku kishte ushqim dhe verë, duhet të ketë art. I nxitur nga gruaja e tij, Margrit Biever Mondavi, ai e kishte mbushur kantina e tij me piktura, skulptura dhe koncerte. Befas, vera ishte më shumë se diçka që mund të pish. Ishte një eksperiencë.



Përtej kufijve të Kalifornisë

Mondavi mund të ketë qenë ndër të parët në Amerikën e Veriut që ofroi kulturë përveç verës së tij, por të tjerët shpejt e ndoqën, dhe jo vetëm në Napa Valley. Në British Columbia, çdo herë që të dëgjon një koncert në kantinën Tinhorn Creek,





ose shijon një drekë në oborr në Burrowing Owl, ose shikoni skulptura në Liquidity Wines, apo admiron kullën me këmbana në Mission Hill, mund t'ia atribuoni këtë ëndrrës që Mondavi pati për verën. Në fakt, në qoftë se kulla e këmbana në West Kelowna dikujt i duket e njohur, ka një arsye të mirë: Kantina Robert Mondavi në Oakville ishte një burim i drejtpërdrejtë frymëzimi për pronarin e Misioni Hill, Anthony Von Mandl. Ishte Richard Carras, menaxheri i parë i Kanadasë për kantinën Robert Mondavi, i cili organizoi një vizitë në strukturat e Mondavit në Oakville për dizenjatorët e Mission Hill. "Jam i sigurt se ata morën shumë informacion gjatë vizitës," thotë ai. "E thënë thjesht, Mondavi, si Anthony, ishte i bindur se vera duhet të jetë një pjesë e jetës së mirë", thotë Grady.



Universiteti "Mondavi"

Pjesë e arsyes pse Mondavi kishte kaq ndikim ishte se ai nuk ishte vetëm një novator i sëmurë, por se ai ndihej "i detyruar" të ndante çdo gjë që ai dinte me të gjithë që ai u takua. "Universiteti i Mondavi," është quajtur, vetëm gjysme shaka. "Përkushtimi i tij për hulumtim dhe

zhvillim ishte i thellë, dhe ndryshe nga të tjerët ai preferoi të ndante rezultatet, në mënyrë që e tërë industria mund të përmirësohet", thotë Carras. "Ai kishte këtë bujari të madhe dhe nuk e njihte sensin e konkurrencës", thotë Margrit Mondavi. "Ai gjithmonë mendonte se sa më shumë verëra të mira në mund të bëj në Napa Valley dhe sa më shumë verëra të mira të tjerët mund të bëjnë në Napa Valley, aq më mirë për të gjithë." "Bob ishte i fiksuar të provonte gjëra të reja duke shtyrë përtej asaj që ishte", thotë de Vere. "Ai donte të gjithë të ishin të apasionuar për punën që benin. Ai besonte se në qoftë se njerëzit ishin të apasionuar mjaftueshëm për verën, ata mund të ndryshojë botën e verës, dhe ata e bënë."

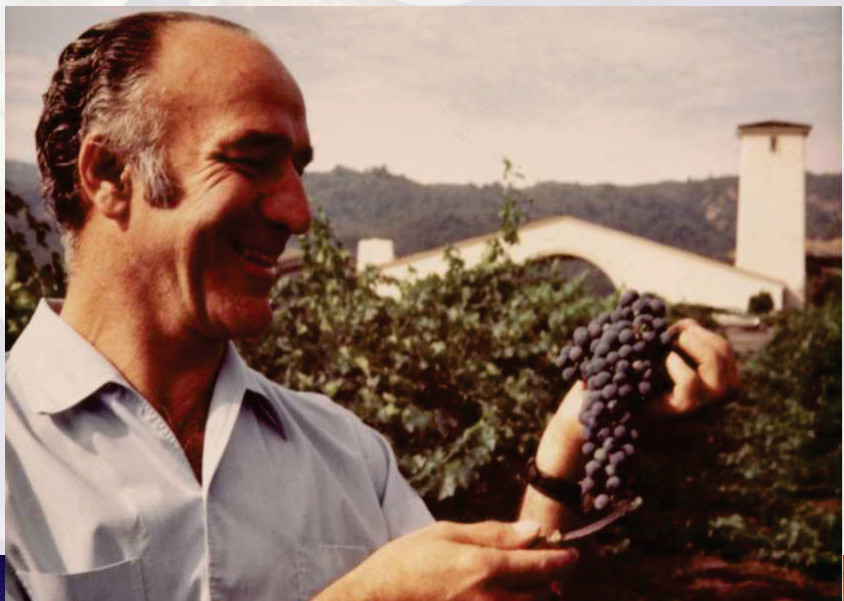
Trashëgimia e Robert Mondavit

"Një nga gjërat e mrekullueshme që zoti Mondavi besonte vërtet ishte se vera duhet të jetë pjesë e një mënyrë jetese të shëndetshme dhe natyrale, e përmirësimit të botës, veçanërisht kur ndahet me njerëz të mirë, ushqim të mirë, artin dhe

aktivitete bamirëse." - Richard Carras, zëvendës-president ekzekutiv i, "Authentic Wine & Spirits Merchants" të Kanadasë Perëndimore "Robert Mondavi ka ndihmuar për të bërë diçka të veçantë, diçka inspiruese për verën dhe diçka e lidhur ngushtë me artin, kulturën, muzikën dhe ushqimin. Është interesante të mendohet se si do të ishte ushqimi dhe vera në Amerikën e Veriut, pa pasionin e Mondavi-t. - Rhys Pender, Mjeshtër i Verës, Profesor i Verës

"Robert Mondavi është ndoshta sot më i kujtuari për vizionin dhe aftësinë e tij për t'u përcjellë dijet njerëzve dhe të kuptohet prej tyre. Një lloj universiteti Mondavi, nëse mund ta themi kështu." - Stephen Schiedel, Manaxheri i Kategorisë, Shërbimi dhe Shitje - "Liquor Branch Distribution"

"Robert ka qenë një mentor i besuar dhe i çmuar i Anthony Von Mandl për shumë vite. Kontributet e tyre në industrinë e verës vazhdojnë të shihen dhe të ndihen në të gjithë Amerikën e Veriut dhe më gjerë", -. Ingo Grady, Drejtor i "Wine Education" i kantinës "Mission Hill Family Estate"





MJESHTRAT SOMELIERË: TRURI IM ËSHTË NDRYSHE NGA I JOTI

Nuk është sekret se somelierët (profesionistët e shijeve të verës) kanë të zhvilluar shqisën e të nuhaturit, por studimi i ri tregon se puna e tyre mund i jep formë dhe trurit të tyre. Një studim pilot i publikuar për neuroshkencën njerëzore, studim i cili drejtohet nga Sarah Bankat, drejtoreshë e Neuropsikologjisë në klinikën "Lou Ruvo Center" në Cleveland ka studiuar ndryshimet e trurit mes ekspertëve të verës dhe joekspertëve.

Gjatë studimit u morën si subjekte 13 master somelierë dhe 13 individë, kryesisht studentëve të universitetit të cilët kishin përvojë të kufizuar rreth verës, duke u bërë teste të ndryshme vizuale dhe të nuhatjes dhe shijes. Skaneri MRI tregoi se pjesët e trurit të lidhur me përpunimin e nuhatjes dhe kujtesës kanë qenë më aktive në trurin e somelierëve gjatë testeve. Por studiuesit zbuluan gjithashtu se në pjesën e entorhinal cortex të somelierëve, një pjesë e trurit që luan një rol të madh në nuhatje dhe kujtimet, ishin më të

mëdha dhe më të trashë.

Somelierët të cilët kishin qenë Master Somelier më gjatë i kishin këto zona edhe më të trashë. Sarah Bankat po shqyrton se si truri ndryshon me kalimin e kohës. Truri i somelierëve sugjeron se rritja e përdorimit të shqisave të tyre të nuhatjes kanë sjellë këto dallime në formën e trurit dhe jo gjenetika.

Bankat shpreson se studimi do të ndihmojë për të luftuar sëmundjet neurodegenerative. "Duke ditur se zona e nuhatjes dhe e kujtesës në tru janë të parët që ndikohen nga sëmundje si Alzheimer dhe Parkinson.

"Ne jemi të interesuar për të parë nëse disa njerëz mund të trajtojnë këto rajone të trurit në mënyrë të tillë që të jenë të fortë dhe potencialisht të shëndetshme", shprehet Sarah Bankat.

Kur jeni duke shijuar pak verë, sigurohuni të nuhasni me ëndje gotën e verës tuaj. Truri juaj do t'ju falenderojë.



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.aleandrodistribution.com / email: info@aleandrodistribution.com

YNGHE CHATEAU
GRAND CRU
PAUILLAC CLASSÉ
BAGGE



DOMAINES

JEAN-MICHEL CAZES



Këto terma do ju bëjnë të dukeni si ekspert vere

Shumica e njerëzve ndjehen të intimiduar, kur është fjala për verën. Këto janë disa nga kushtet themelore që ju do të duhet të dini për të tingëlluar si një ekspert i verës. Në vijim është një transkript i kësaj video.

Kur ju flisni për verën, natyrisht, fjala "e thatë" (ose "dry" apo "secco" në anglisht ose italisht) është ndoshta fjala më e keqkuptuar apo keqpërdorur. "E thatë" do të thotë, sipas definicionit, se nuk ka sheqer në verë. Shpesh herë, kur ne shijojmë, kur e nuhasim, psh. një Riesling, ne menjëherë mendojmë se është e ëmbël, sepse kundërrmon aromën e rrushit. Pra, vërtetë duhet të këtë një dallim "mban erë dhe shije fruti" dhe është "e ëmbël". Pra, mund të kërkonte diçka si, "Unë dua

diçka që ka nivel të lartë në aromatizues" ose "shumë aromatike". Kjo ndodh pasi ka shumë nga karakteri i rrushit në brendësi të verës që konsumoni.

"Tanina" është diçka për të cilën verërat e kuqe përfliten shpesh. Në mes të mjeshtrave të verës, e përdorin atë për të gjykuar verërat kur zhvillohen provat e verbëra dhe madje edhe nëse ajo shkon me një ushqim të caktuar. Pra, nëse ju do të thoni: "Unë dua diçka me shumë taninë", ju jeni duke thënë se ju doni diçka që me të vërtetë ka shije të fortë, që është shumë e pasur, e cila ka cilësinë për të qenë astringent dhe që shkon me karakterin e rrushit ose ka një nivel të pranueshëm në përmbajtjen e saktë të alkoolit.

CORTE LENGUIN



“Il vino è
la poesia della terra”

www.cortelenguin.it

“Castello BANFI”

në 10 hotelet më
luksoze të italisë



Shërbimi shkëlqyer, mobilje antike, suitë presidenciale si në “Një mijë e një netë”: përdoruesit e internetit mund të aksesojnë shërbimet e hotelerisë italiane të nivelit më të lartë. Një ndër to është dhe Castello Banfi sipas prestigjiozes TripAdvisor.

Castello Banfi ndohet në Il Borgo, Montalcino, toka e vreshtave dhe kodrave. Toscana është një udhëkryq i përsosur në mes të ushqimit të mirë dhe luksit. Dhe kjo kështijellë turistike, në mes të rreshtave që pikturohen përsosmërisht nga vreshtat, përmbledh mirë të dyja karakteristikat: atmosfera e lashtë nuk e fsheh sqimën dhe komoditetin e strukturës, e cila përfshin vetëm 6 dhoma dhe 8 suita, të gjitha zbukuruar me detaje unike.





*Dedicated to a finer
wine world*

castellobanfi.com

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / ëeb: ëëë.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com

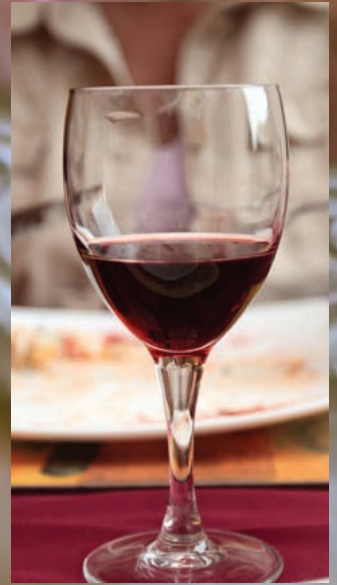


Benefitet e verës rriten me konsumin e ushqimit

Studime të shumta kanë treguar se alkooli mund të dëmtojë ose të shërojë trupin tonë.

Një studim i kohëve të fundit i publikuar në revistën “Food and Function” ka analizuar variabla të ndryshëm për të kuptuar më mirë se si modelet e pijeve ndikojnë në shëndetin e njeriut. Bazuar në zbulimet e tyre, autorët bëjnë disa rekomandime në lidhje me konsumin e verës dhe udhëzimet shëndetësore. Zbulimi i tyre më i madh ishte se pirja e moderuar, e shoqëruar me ushqim sjell përfitime maksimale shëndetësore. Autorët e studimit, të udhëhequr nga Dr. Mladen Boban, profesor i Universitetit të Splitit në Fakultetin e Mjekësisë në Kroaci, filluan të vënë në dukje

keqkuptimin rreth shëndetin dhe alkoolit. Mbretëria e Bashkuar ka lëshuar udhëzime të diskutueshme gjatë këtij viti për konsumin e alkoolit, duke e quajtur atë të pasigurt. Besueshmëria e raportit është vënë në diskutim nga disa profesionistë të shëndetit. Udhëzimet fundit të dietës nga institucionet qeveritare Amerikane këshillojnë konsumin e moderuar të alkoolit, por japin pak udhëzime përtej kësaj. Duke analizuar studime të fundit, autorët morën në shqyrtuan shtatë modele të konsumit të alkoolit: konsum i moderuar i alkoolit, konsum alkooli gjatë javës, konsum i ulët,



vera si preferencë, konsumi i verës së kuqe, verë e konsumuar gjatë ngrënies dhe shmangia e pijes.

Rishikimi gjithashtu shikuar ndikimet e ndryshme kulturore të konsumimit global të alkoolit. Për shembull, në shumë vende nordike dhe skandinave, konsumi i përgjithshëm i vendit mund të jetë i ulët, por kur banorët vendosin të pijnë, ata kanë tendencë të porosisin 7 deri në 14 gota në një ulur.

Në kontrast, banorët e Evropës Jugore konsumojnë më shumë alkool, por kanë tendencë për të pirë sistematikisht gjatë një javë dhe me ushqim. Hulumtuesit dolën në përfundimin se ata që pijnë

verë kanë një normë më të ulët të vdekshmërisë se sa ata të cilët zgjedhin rregullisht birra ose pije të tjera. Shkencëtarët zbuluan gjithashtu se efektet e mbrojtjes kardiake të verës rriten kur vera është konsumuar me ushqim. Ata mendojnë se këto përfitime vijnë nga komponimet e caktuara në verë, të tilla si antioksidantë dhe polifenolët. Ata gjithashtu theksojnë se konsumi i ushqimit ndërkohë që pijmë verë, ul përmbajtjen e alkoolit në gjak, gjë e cila ofron mbrojtje për të mëlçinë në afatgjatë. Kudo që jetoni, përfundojnë ata, mund të pini verë të moderuar, me një ushqim të ekuilibruar.

LOUIS JADOT



Louis Jadot blen në Oregon një vresht me Pinot Noir

Maison Louis Jadot, kantina me bazë në Burgundy, ka blerë një vresht në luginën Willamette në Oregon ku do të prodhojë Pinot Noir. Jacques Lardière, i cili doli në pension si drejtor teknik i Jadot në vitin 2012 pas mbajtjes së pozicionit për 42 vjet, do të ketë një rol të ri dhe do të menaxhojë këtë pronë. Prona është 13 hektarë vresht në Yamhill-Carlton. I ndodhur në një kodër të lakuar me pamje Juglindore, jug dhe jugperëndim, ajo është e mbjellë aktualisht me 7.5 hektarë Pinot Noir, të mbjella në mes të 1981 dhe 2006, dhe 0.6 hektarë me Gewurztraminer. Pronarët më parë kanë furnizuar me me rrush Lemelson, Sineann, dhe farmën "Big Tabel". "Ne mbetëm të impresionuar me cilësinë e verërave që shijuam nga ky vresht", tha Pierre-Henry Gagey, president i Maison Louis Jadot, për Wine Spectator. Fqinji i tij i është Gran Moraine, një pronë prej 186 hektarësh e blerë së fundmi nga Verërat Jackson Family. Shitësit janë Kevin dhe Carla Chambers, të cilët ishin bashkëpronarë të "Furnizim i vreshtit të Oregon", një ofrues i produkteve bujqësore, bashkë me Results Partners, një firmë e menaxhimit të vreshtit, prej 11-vjetësh. Çifti ka ndërmend të blejë një pronë 32 hektarë në Eola-Amity Hills, të cilat kanë në plan ta mbjellin me Chardonnay, Riesling dhe Pinot Noir. Vreshtat janë të gjitha në rrënjët e tyre origjinale, një mundësi të pazakontë për Lardière, i cili ka punuar vetëm me rrush të shartuar në Francë. Ndërkohë që filokserët janë të pranishëm në Oregon, Chambers nuk beson se paraqet një kërcënim për këtë pronë. "Ne jemi të mbushur me vreshtat e shartuar që na rrethojnë", tha Chambers. "Me menaxhim të kujdesshëm, ne mund të vazhdojmë të mbajmë rrënjët origjinaleë për një kohë të gjatë." Ndërkohë që kushtet e shitjes nuk janë zbuluar, Peter Bouman i Or-

egon Vineyard Property, i cili ndihmoi për të lehtësuar shitjen, tregoi se prona të ngjashme në WILLAMETTE Hillside janë shitur kohët e fundit për mes \$ 125,000 dhe \$ 165,000 për hektar. Maison Louis Jadot është në pronësi të familjes amerikane Kopf, e cila gjithashtu zotëron firmën amerikane të importit Kobrand. Verëbërësi nga Burgundy prodhon rreth 100 deri në 130 shishe të veçanta në vit, vetëm nën etiketën e Louis Jadot. Përveç kësaj, firma zotëron Domaine J.A. Ferret në Pouilly-Fuisse, Château des Jacques në Beaujolais 'Morgon dhe Domaine du Duc de Magenta dhe Domaine Gagey në Burgundy. Kjo është ndërmarrje e parë e kompanisë jashtë Francës. Gagey pranoi se ai ka admiruar për kohë të gjatë Pinot Noirs të Domaine Drouhin në Oregon, bërë nga miku i tij Veronique Drouhin i Maison Joseph Drouhin, një tjetër verëbërës Burgundian, por pohon se vetë blerja e tij Oregon nuk ishte paramenduar. "Gjashtë muaj më parë, unë nuk e dija se ne do të investonim në Oregon. Kjo blerje nuk ishte e planifikuar, "tha ai." Na pëlqente Oregon-i, na pëlqente prona, na pëlqente Kevin Chambers, dhe kjo erdhi natyrshëm. Të gjitha pjesët e punuan së bashku." Të 45-ton Pinot Noir të projektuar për të korrat e 2013 do të vinifikohet në Trisaetum, një punishte vere nën Ribbon Ridge te Luginës se Willamette-së. "Është një ndër që të jemi në gjendje të bashkëpunojmë me Louis Jadot, dhe që kemi një verëbërës si Jacques Lardière duke punuar pranë nesh gjatë këtij viti", ka thënë pronari James Frey. I pyetur nëse ai ka në plan të ndërtojë një punishte të vetën vere, Gagey ishte modest. "Ne do të marrim kohën tonë dhe do të bëjmë gjërat hap pas hapi, pak nga pak," tha ai. "Ne duhet të kuptojmë habitatin dhe kulturën e Oregon-it më parë." Prodhimi i 2013 vlerësohet të nxjerrë 2,700 koli.



LOUIS JADOT



Vreshti më i vjetër në botë



Loji i rrushit “Vitis”, që përfshirë më shumë se 40 lloje të tilla, është konsideruar si një nga bimët më të vjetra në tokë. Rrushi i egër, si një vinifera (Sjellësi i verës), tani është e sigurt se ajo ishte e përhapur në mesdhe edhe para shfaqjes së njeriut në tokë. Ka gjurmë të ekzistencës së saj në Alaskë, Islandë, Grenlandë, Japonië, Kinë, Amerikë, si dhe në Evropë.

Megjithatë duket se djepi i hardhisë është Azia Jugore, nga atje ajo ka vazhduar për të pushtuar botën. Në Azinë e Vogël dhe sidomos në Armeni, rreth malit Ararat hardhia rritet natyrshëm dhe duket si një hardhi e egër.

Është pranuar përgjithësisht se çdo përhapje e hardhisë nga vendi i saj i origjinës ishte kryesisht puna e zogjve. Kjo shpërndarje, sipas A. De Candolle “, ka filluar që shumë kohë më parë, pasi manaferrat kanë ekzistuar para se të kultivoheshin, para emigrimit të popujve më të lashtë të Azisë, ndoshta para se të kishte njerëz në Evropë dhe në Azi.”

Emri “Vitis” i jepet hardhisë, siç thonë latinët, nuk është e rastit, por i referohet aftësisë së verës për të stimuluar dhe për të mbajtur gjallë ngrohjen natyrale e cila është thelbësore për jetën. Sigurisht në këto mijëvjeçarë kultivimi dhe speciet e egra kanë pësuar mutacione të konsiderueshme duke zgjedhur varietete të shumta, vlerë të madhe cilësore, nga të cilat sot janë të marra dhe lloje të shumta dhe të bukura të verës në mbarë botën.

Kultivimi i hardhisë në funksion të prodhimit të tyre dhe të verës-marrjes, filloi në fund të parahistorisë, shfaqjes së civilizimit, siç dëshmohet nga mitet e feve të lashta, edhe pse hebrenjtë besonin se vera ishte përgatitur për herë të parë nga ana e patriarkut “Noë” pas përmbytjes,



dhe shkrimet e shenjta thonë se patriarku “Noë”, ishte i pari që të rriti rrush për përdorimin e verës. Siç thotë Genesis “ai është i zbatueshëm për bujqësinë dhe për të mbjellë një bimë”; në malin Ararat (në lartësinë 5172 m), në Armeni, kur lënë anijen pas përmbytjes. “Dhe Noë filloi të mjellë tokën dhe të kultivojë hardhi. Duke pirë verë, ai u deh dhe u zhvesh në mes të çadrës së tij”.

Sipas legjendës, “Noë” transmetoi artin e prodhimit dhe përdorimit të verës tek fëmijët dhe brezat pasardhës duke pasur parasysh se ajo ishte e shijshme dhe e këndshme në shije dhe sigurisht shumë e dobishme në stomak.

Sipas një legjende tjetër hebre, mbjellja e hardhisë



mund të jetë edhe nga babai i njerëzimit të parë Adami.

Një legjendë greke tregon se një njeri i quajtur Bacco, po udhëtonte për në Arabi, ku pa një hardhi aq të të bukur sa kishtë dëshirë ta merrte me vete. Nga frika se dielli do ta thante, ai e futi atë në një kockë zogu. Kjo u bë e pamjaftueshme për ta mbajtur në jetë, kështu që ai e vë atë më parë në një kockë luani dhe pastaj brenda kafkës së një gomari. Arriti në Nissa, dhe bimën që solli e mbolli në tokë së bashku me kockat. Bima u rrit me shpejtësi dhe me gëzimin e madh të Bacco-sit, e cila dha kokrra të mrekullueshme që zoti i shtrydhi, duke prodhuar verën e ëmbël që jua dhuroi burrave për ta pirë.

Legjenda tregon jo vetëm origjinën hyjnore të verës, që ishte një dhuratë e madhe për burrat nga një perëndi, por që kur njerëzit ta konsumojnë atë të bëhen llafazanë si zogjtë, duke pirë më shumë bëhen të fortë si luani dhe ekzagjerimi me pijen të bënë si gomarë.

Prodhimi i verës duket se daton që para përmytjes së botës: sipas disa teksteve të shenjta njerëzit primitivë, shpesh pinin verë në sasi që mund të deheshin. Dokumentet e shkruara në gjuhë të vjetra dëshmojnë se kultivimi i hardhisë duke prodhuar verë ishin të njohura tashmë në rajone të ndryshme të Azisë, Afrikës dhe Evropës.

Që nga kohët parahistorike hardhia është mbajtur si një lloj bime fisnike: veshtë e rrushit mbaheshin të veshur shpesh nga perënditë dhe heronjt si një simbol i pasurisë publike dhe të pjellorisë së tokës.

Në Kretë ata kanë përdorur levën për të shtypur rrushin në vitet 1800 p.e.s.

Në Egjipt, edhe pse dokumentet më të vjetra në lidhje me kultivimin e hardhisë datojnë përsëri në 2373 p.e.s, vera ishte e njohur tashmë 40 shekuj p.e.s dhe ai është mbajtur si vlerë e madhe; hardhitë e rrushit u mbollën rreth varrezat e mbretërve; mbishkrime të shumta në ndërtesat, nëpër mbi varre papiruse që datojnë në 1500 para Krishtit, këto janë vepra që flasin për verën dhe rrushin e freskët ose të thatë, që përfshiheshin në mesin e ceremonive funerale.

Në varret egjiptiane janë përshkruar shpesh skena të korrjes dhe verë-marrjes, të tilla si ai që gjendet në Memfis në varrin e Phath-Hotep që ka jetuar 4000 vjet para Krishtit ose Sheikh-Qurna, e cila daton 15 shekuj para erës sonë. Në Egjipt janë gjetur pamje nga qeset e përdorura për shtypjen e rrushit që njerëzit me anë të këmbëve shtypnin veshët e rrushit



në vitin 1350 para Krishtit.

Kjo tregon se edhe në kohën kur janë prodhuar verërat e “kulluës” dhe verës “ së shtypur” dhe që ishin ende pulpë molle e pasur e mushtit, pas shtrydhjes, nga qeset gjarpëruese: në këtë mënyrë edhe është filtruar.

Pija alkoolike kryesore e Egjiptit të lashtë ishte birra; efekti i verës kishte mbetur një pije e rezervuar për mbretër dhe priftërinj, dhe duket se deri në mes të shekullit të dytë para Krishtit vreshtat ishin në pronësi kryesisht nga mbretërit, priftërinjtë dhe disa zyrtar të rëndësishëm. Rrushi ishin rritur me kafaz ku kishin marrë forma të shkurtra dhe tallaze.

Në Egjipt ishin të zakonshme pije alkoolike që ndodheshin patjetër në bankete, para se të shërbehej përdornin kromin për tatrastuar





verën.

Egjiptianët pinin verë në gota ose me kavanoza për të shmangur vënien çdo herë në depozitë.

Por hardhia ishte tashmë e përhapur në kohën e Aleksandrit të Madh (356-335 p.e.s) në Indi. Në Kinë, siç tregohet nga një kod zyrtar (Chon Kirg) për 1122 p.e.s, antikatat janë bërë libacionet me verë, ata dhanë udhëzime për kultivimin e hardhisë dhe proza shkrimtarëve dhe poetëve të Perandorisë qiellore duke e lartësuar këtë lloj verë.

Historia e hardhisë së verës është e lidhur ngushtë me rrugëtimin e qytetërimit grek dhe latin, dhe në veçanti me ngjarjet historike të “ENOTRIA TELLUS”, që është konsideruar si vendi i hardhisë dhe verës.

Si në Athinë dhe në Romë vera zinte një vend të lakmueshëm dhe gëzonte një reputacion të lartë; shumë verërave të kohës, poetët u kanë kënduar lavde dhe e përshkruajnë më ngrohtësi dhe me aromë marramendëse.

“Nga Grekët te Romakët dhe nga Romakët te ne, është trashëguar një qytetërim që e ka bërë verën një nga dhuratat më të çmuara të tokës dhe se në mendimin fetar si në artet dhe letra, nderon jetën.” (R.Dion).

Historinë e hardhisë së verës identifikohet në tri periudha:

Epoka e shtamave, fillon nga origjina e qytetërimit mesdhetar deri në pushtimin romak të Galisë dhe përtej alpeve. Gjatë kësaj periudhe të verës, në fakt, është ruajtur duke u transportuar në rrugë detare në kontejnerë terrakote, tipike e rajonet e Mesdheut;

Epoka e fuçisë, e cila fillon me kolonizimin romake të Galisë dhe për ruajtjen e verës në enët prej druri në rajonet veriore;

Epoka e shishes, e cila filloi në shekullin e tetëmbëdhjetë me përdorimin e shishes për prodhimin e verës së gazuar.



Grapa Berta



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com



ALEHANDRO DISTRIBUTION

organizon një bufedegustimi për prurjen e saj më të re, "Castello Del Terriccio"



Alehandro Distribution organizon një bufedegustimi në ambjentet e "Piazza", për të promovuar prurjen e saj më të re dhe duke i shtuar gamës së verërave toskane që tashmë tregëton, edhe një tjetër kantinë me cilësi superiore, atë të Castello del Terriccio. Për të prezantuar verërat e kantinës së famshme erdhi vetë Cavaliere Gian Annibale Rosi Di Medelana, presidenti i kantinës Castello del Terriccio. Gjithçka ishte e organizuar me shumë kujdes nga Alehandro Distribution, e cila do të ketë ekskluzivitetin e verërave me famë

botërore të kesaj kantine si Lupicia, Tassinaia apo dhe Rondinaia. Gjatë këtij eventit të gjithë të ftuarit patën mundësinë të provojnë verërat e jashtëzakonshme, të cilat kanë marrë vlerësime të shumta ndërkombëtare. Suksesi i këtyre verërave nuk ka qënë aspak i rastësishëm, pasioni dhe përkushtimi i Cavaliere Gian Annibale Rosi Di Medelana është mishëruar në cilësitë që verërat e Castello Del Terriccio sot gëzon. Gjatë eventit e mori fjalën administratorja e Alehandro Distribution, Erjola Braha, e cila falenderoi të gjithë të pran-



ishmit që iu bashkuan eventit për të mirëseardhur një tjetër emër të madh në botën e vreshtarisë dhe verës. Të pranishëm ishin njerëz që e njohin artin e verës, pronarë hotelesh dhe restorantesh më në zë të vendit tonë, kushinierët më të mirë. Siç dhe e kanë vlerësuar personalitete ndër kohëra, vera është art dhe poezi, dhe pas saj fshihet një punë kolosale, dhe njerëz si Cavaliere janë artistë të cilët i japin botës shije. Gjatë një interviste të zhvilluar nga gazetarët e "Pasdite në Top Channel" rreth prezencës së tij në vendin tonë, Cavaliere u shpreh: "Jam i lumtur që ndaj kohën time në një vend kaq të bukur dhe mikpritje kaq të ngrohtë që gjeta këtu". Arsyeja pse Cavaliere Gian Annibale Rosi Di Medelana vendosi të prodhojë verë është tradita familjare, se siç thotë dhe vetë ai, ka lindur i rrethuar nga vreshtat dhe nga aroma e qilarëve. Historia e familjes së tij është e lidhur ngushtë me verën dhe është forcuar nga njëra gjeneratë në tjetrën. "Kur doja të fshihesha nga mësuesit apo të tjerët, streha më e mirë për mua ishin qilarët" - tha ai për Top Channel. Megjithëse tradita e thërriste ai pranon se në rini ka patur pasione të tjera që nuk ishin shumë të lidhura me verën. Kalërimi ishte njëra nga këto pasione, duke qenë se familja jetonte në fshat, sigurisht kuajt nuk mungonin. Por pas një aksiden-

ti, ai iu përkushtua totalisht verës duke shfrytëzuar dhe ndryshimet e ligjeve në Itali, të cilët tashmë i jepnin mundësinë fermerëve të shfrytëzonin dhe të menaxhonin të pavarur tokat bujqësore. "Tregu i verës së Castello Del Terricio është kryesisht jashtë Italisë. Italia për momentin është në një krizë të keqe ekonomike. Banori mesatar në Itali s'mund të blejë verë të shtenjtë." – u shpreh Cavaliere. Pyetjes se cili është kriteri që përcakton nëse një verë është e mirë apo jo, Cavaliere iu përgjigj shumë shkurt: "Është shija jote. Nëse të pëlqen vera, është e mirë, nëse jo, nuk është, kjo është baza, ndiqe këtë dhe do të shohësh, ji gjykatës i vetes, mos beso njerëzit e tjerë, besoji gojës tënde. Sigurisht që ka gjykatës gjithandej të cilët vlerësojnë verën, i vënë nota, kjo është më e mirë, kjo është më e keqe, por shija jote është gjykatësi më i mirë, besomë."

Gjatë kësaj interviste nuk mungoi dhe një vlerësim për bashkëpunimin me Alejandro Distribution: "Unë vendosa të punoj me kompaninë Alejandro që e eksporton verën time në Shqipëri. Kam pasur privilegjin e madh të më mirëpresë Znj. Lola, e cila është drejtuesja, admiralja në komandë e kompanisë Alejandro Distribution. Ajo ishte shumë e sjallshme dhe na ftoi këtu, nuk mund të refuzonim pas një ftese kaq të ngrohtë."





G.A. ROSSI DI MEDELANA
CASTELLINA M. MARITTIMA (PI) - ITALIA
2009
Lupicaia

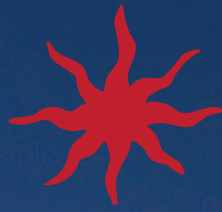
G.A. ROSSI DI MEDELANA
CASTELLINA M. MARITTIMA (PI) - ITALIA
2009
Lupicaia


Lupicaia
2009
G.A. ROSSI DI MEDELANA
CASTELLINA M. MARITTIMA (PI) - ITALIA


Lupicaia
2003
IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE
G.A. ROSSI DI MEDELANA
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - ITALIA


Lupicaia
2004
IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE
G.A. ROSSI DI MEDELANA
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - ITALIA

LUPICAIA
2004



CASTELLO DEL
TERRICCIO



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.aleandrodistribution.com / email: info@aleandrodistribution.com



KY LLOJ RRUSHI GREK POTHUAJSE U ZHDUK. SHPËTIMI I TIJ I DHA JETË NJË VERE TË MREKULLUESHME

Kur Evangelos "Vangelis" kishte vendosur që më shumë se 30 vjet më parë për të rinovuar vreshtin e familjes së tij e cila ishte e vendosur në Epanomí, në Greqinë veriore, ai e dinte rrushin vetëm si bimë. Ai tashmë kishte filluar kultivimin "malagousia", një varietet të harruar të bardhë, ndërsa punonte në afërsi Domaine Porto Carras, dhe ishte gjithmonë i etur për të vazhduar edhe me shumë punën në pronën e vet. Sot, në punishten e tij të verës "Ktima Gerovassiliou", është një lloj indigjen dhe një pasuri e begatë prej 150-hektarësh.

Kjo është historia që Thrassos Giantsidis u tregon një grupi entuziastësh të verës gjatë një aktiviti të kohëve të fundit në Boston. Kimisti-enologist, që i pëlqen të quhet Thrass, dhe studion eksportet për KTIMA Gerovassiliou. Përhapja gjeografike është në hartën e Greqisë, ai përshkruan se si fruti i hardhisë së rrushit ka qenë pjesë përbërëse e peizazhit që nga lashtësia. Rajoni bregdetar ku ndodhej punishtja e verës është e vendosur në një periferi bregdetare të Selanikut, dhe ka një traditë të verës që është para 1.500 vjetëve. "Vera greke është një traditë e vjetër", - thotë ai se ata që janë të fiksuar pas pijes së verës e kanë pranuar tashmë se vreshtat e rrushit janë shumë të lashta.

Lloji i rrushit "malagousia" është më afër me Maqedoninë dhe kufizohet me Greqinë veriore, por edhe verëbërësit e kultivuan atë në Attica (zonën përreth Athinës) dhe në Peloponez, gadishullin në formë dore në jug. Gjëja e parë që ju vini re në një gotë të kësaj verë është aroma tepër kumbuese që ajo ndjell. Aroma e bollshme ngjason me aromën e luleve dhe agrumeve të thella tropikale. Këto aroma marramendëse mund t'ju bëjnë ju që të kuptoni që kjo verë është shumë e ëmbël, por mostrat në shishe kanë armonë të lehtë.



Είναι το αυτό ανοιχτήρια με μεταλλικό πλαίσιο. Τα χαρακτηριστικά το σπαστικό ή οδοσώτο. Εξέρχεται με τριάντα συνδυασμένο φρένο γινόμενα σε τέλειος Ανοικτήρια με ατσάλινο σπαστικό πλαίσιο στην 180 αλ. Η χρήση του κύριου είναι το εργαλείο την ευρωσεύχη. Η χρήση του είναι το εργαλείο στην αρχή του 1800. Η χρήση του είναι το εργαλείο στην αρχή του 1800.

Διαθέτουν έναν ή περισσότερους μοχλούς, οι οποίοι, όταν πιέζονται, ανυψώνουν το σύμπαρσούροντας το φελλό. Τα πρώτα ανοιχτήρια μοχλών αποτελούνται από ένα ζευγάρι μοχλών, και από ένα χωριστό μοχλό.

1862 κατασκευή



Εκτοντομικροκρατούμενο ελληνικό κόσμος

είναι ευρέως διαδεδομένη και αποτελεί σημαντική πηγή του αγροτικού εισοδήματος μουσαλιέρων και κρησινιστών χωρικών. Ο τελευταίος είναι κυρίως αυτοεπίδησαντων παραγωγών κρησινιστών, Περγαμηνών κρησινιστών και κρησινιστών τους για τις κατάφυτες με αμπελική αλιγής του ελληνικού τόπιου. Διασώζουν πληροφορίες για κρησινιστικό, πιθανώς υπάρχουν ομοειδή διατάγματα που, κατά παράδοση, απαγορεύουν την οινολογία. Το κρησινιστικό και των Ιονίων εξάγονται στα Βενετία, την Πολωνία, τη Μοσκόβια και τις βόρειες χώρες. Το κρησινιστικό καταναλώνεται στην παράκτια του τόπου παραγωγής του ή διακινείται στα καμικά των μεγάλων πόλεων της οθωμανικής αυτοκρατορίας. Οι μόνες διαθέσιμες εκτεταμένες αμπελικές και επιδοθούν στην οινολογία για τις ανάγκες των θρησκευτικών τελετών αλλά κυρίως για την καθημερινή κατανάλωση των νομάδων. Το κρησινιστικό είναι παρόν καθημερινά στο αγροτικό και αστικό τραπέζι. Η καταναλωτική του ανάστημα στην Ελλάδα του 19^{ου} αιώνα είναι καταναλωτική του 120-220 λίτρων. Στο σύγχρονο Ελληνικό κρησινιστικό, ορισμένοι αμπελουργοί χρησιμοποιούν οινολογία που είναι πιο προσεκτική στην επιλογή του 20^{ου} αιώνα ως το 1984. Διακρίνεται, της Αίγης του Ελληνικού κρησινιστικού. Ορισμένοι αμπελουργοί χρησιμοποιούν κρησινιστικό που είναι πιο προσεκτικό στην επιλογή του 20^{ου} αιώνα ως το 1984. Διακρίνεται, της Αίγης του Ελληνικού κρησινιστικού.

The Modern World 18th-19th c.

In Greek history during the time of Turkish rule, distillation was widespread and was an important source of income for Muslim and Christian villages. It was particularly the latter who were engaged in wine production. Travelers expressed their admiration for the Greek landscape. Twelve wooden shops covered in vines, and information in the wood and time to time by visitors holding wine-making. The wine of Crete and the Ionian Islands was exported to Venice, Poland, "Moscow" and the countries of the north. Wine was also consumed in the region where it was produced in distilleries to wine-shops in the large towns of the Ottoman Empire. Musicians owned large vineyards and engaged in wine production to meet the needs of their religious ceremonies, and also for the daily table requirements of the nobles. Wine was to be found on a daily basis on tables in town and country. In 19th century Greece, per capita consumption was 120-220 litres a year.

In the modern Greek state, systematic viticulture and wine-making followed the establishment of the Great Wine in 1821 and the efforts of its first distillers. The latter were the first to produce wine in Greece. The latter were the first to produce wine in Greece. The latter were the first to produce wine in Greece. The latter were the first to produce wine in Greece.



Ndryshimet e prodhimit të verës së bardhë nga ajo e kuq

PSE NDRYSHON NGJYRA E VERËS?

Me siguri e kishit menduar tashmë përgjigjen për këtë pyetje: ngjyra e verës vjen kryesisht nga rrushi.

Ka varietete të kuqe dhe të bardhë të rrushit dhe në përgjithësi rrushi i një ngjyrë të veçantë (të kuqe ose të

bardhë) është përdorur për të bërë verë të ngjyrave përkatëse: Rrushi i kuq për verë të kuqe, rrushë të bardhë për verë të bardhë. Vera Rosé është bërë nga rrushi i kuq, ngjyra e të cilit është me pak e dukshme.

POR ÇFARË PËRBERJE E RRUSHIT I JEP NGJYRËN VERËS?

Rrushi, si shumica e frutave (psh, limon), janë plot me molekula me ngjyrë të lehtë të quajtura flavonoide. Ka një larmi të madhe të këtyre molekulave dhe ngjyra e tyre ndryshon nga e verdhë në ngjyrë bezhë, ose edhe të bardhë.

Ngjyra e verërave të bardha vjen kryesisht nga këto flavonoide, prandaj ngjyra e tyre relativisht e lehtë me ngjyrim të gjelbër, të verdhë, kashtë, ose në rastin e Pinot Gris (Grigio) në gri të lehtë.

Në të kundërt, varietetet e kuqe të rrushit përmbajnë molekula ngjyra e të cilës ndryshon nga e kuqe në vjollcë të quajtur antocianinë. E njëjta antocianina është përgjegjëse edhe për ngjyrën e kuqe/vjoll-

cë në shumë fruta të tjera ose perime të tilla si lakër të kuqe, panxhar, patëllxhan apo manaferrat.

Ngjyra në rrushit është e vendosur kryesisht në lëkurë. Mund të keni vënë re se gjatë ngrënies së rrushit,

lëngu i tyre brenda, i quajtur pulp, është gjithmonë shumë i zbehtë dhe vështirë se

ka ndonjë ngjyrë. Kjo është arsyeja pse është e mundur të bësh verë të bardhë me rrushin e kuq.

Vetëm një pjesë të vogël e varieteteve të

rrushit kanë një tul me ngjyrë. Këto quhen teinturier dhe prodhojnë një lëng me ngjyrë shumë intensive. Më i famshëm prej tyre është ndoshta vareteti i quajtur Alicante Bouschet.



SI ËSHTË NGJYRA NGA RRUSHI E NXJERRË NË VERË?

Për shkak se ngjyra e rrushit është në lëkurë, dhe lëkura e rrushit nuk është natyrisht në shishe me verë, ngjyra duhet të nxjerrë nga lëkura.

Pas korrjes, verëbërësit duhet të vendosin se sa shumë ngjyrë ata duan të nxjerrin në varësi të stilit të verës që ata duan të marrin.

Nxjerrja e ngjyrës në lëng rrushi është marrë me anë të "kontaktit të lëkurës, që është do të thotë duke e lënë lëngun në kontakt me lëkurën e rrushit.

Dallimi më i madh në prodhimin e verës së kuqe dhe të bardhë është "kontakti i lëkurës."

Në thelb, verërat e bardha shkojnë pak ose aspak në kontakt me lëkurën. Pas korrjes, rrushi merret në përgjithësi direkt, duke e ndarë domosdoshmërisht nga lëkura e rrushit para fermentimit. Vetëm një sasi e vogël e kontaktit të lëkurës që ndodh kur e shtypin veten ashtu si lëngu është nxjerrë, ose ndonjëherë në makinën e korrjes kur është e përdorur.

Në të kundërt, për prodhimin e verës së kuqe, gjithë frutet: lëng dhe lëkurat janë dërguar në serbatorët e fermentimit,

ku kontakti i lëkurës dhe nxjerrja e ngjyrës do të ndodhë, ndërsa fermentimi duhet të jetë me fluska.

Si gjithmonë, kjo nuk do të ishte një rregull por ka pasur përjashtime. Në të vërtetë ka disa përjashtime.

Disa lëngje të bardha të rrushit mund të lihen për t'u tretur për disa kohë me lëkurat e tyre para fermentimit. Rrushi është grimcuar në mënyrë që lëkura të

zhytet në të. Ky kontakt

i lëkurës është e lejuar të ndodhë për

disa orë në një tank ose në vetë

shtypjen para se të jetë shtypur

në fund duke ndarë lëkurat

nga lëngu. Kjo teknikë lejon prodhimin e verërave të

bardha të cilat janë në përgjithësi me aromë më të

mirë dhe shpesh gjithashtu intensitet më të vogël të ngjyrës.

Disa verëra të kuqe nuk janë fermentuar me lëkurat në tank. Për nxjerrjen e ngjyrës me shpejtësi para fermentimit, teknikat e veçanta të prodhimit të verës duhet të përdoren si termo-vinifikim që ngrohet për të përshtetur nxjerrjen e ngjyrës gjatë kontaktit të lëkurës.



AKA NDONJË TEKNIKE TJETËR TË VERËS QË DALLOJNË VERËRAT E BARDHA NGA ATO TË KUQE?

Natyrisht, dallimi midis verës së kuqe dhe të bardhë nuk është vetëm ngjyra. Prania e taninave që japin një ndjesi tharje në shije (i quajtur astringency) është një tjetër karakteristikë dalluese e verërave të kuqe nga verërat e bardha.

Verërat e kuqe kanë shumë më tepër tanina se verërat e bardha. Varietet e kuqe të rrushit nuk kanë molekulat e kuqe/vjollcë, por ato janë të mbushura plot me tanina, shumë më tepër se varietet të rrushit të bardhë. Në shtesë, sepse në prodhimin e verës së kuqe, lëngu i rrushit fermentohet

në kontakt me lëkurat, të gjitha ato tanina janë nxjerrë duke u shkruirë në verë e duke i dhënë asaj strukturën e saj tanike.

Verërat e bardha kanë një sasi të vogël taninash, nga kontakti i shkurtër i lëkurës sic është përshtuar më parë. Këto tanina diskrete japin një hidhërim të lehtë të bardhë, kryesisht në fund. Disa lloje rrushi të bardhë janë me shumë te njohur duke qënë se kanë më shumë tanina se shumica, të tilla si Pinot Grigio, Riesling dhe Viognier.



Hors d'âge François VOYER
43%vol

100% Grande Champagne

Hors d'Age François Voyer Grande Champagne

Ky konjak special përmbledh shijet tipike të "Grande Champagne". Është një simfoni, një pentagram muzikor me nota të rafinuara: Ato më të shpeshta përfaqësojnë kefenë, çokollatën, dyllin, lëkurën, karafilin dhe kanellën, ndërsa notat e vogla përfaqësohen nga fruta dhe lule të thata, nga një përzierje e butë dhe e ëmbël çokollate, zakonisht e aromatizuar me rum dhe e

mbuluar me kakao, manaferra të egra, piper dhe vanilje. Ky është një konjak i fuqishëm, kompleks i të cilit qëndron në kufizimet e imagjinatës tuaj. . . Një konjak që edhe pas shumë minutash në gojën tuaj, lëshon shije të reja. "Hors d'age" është zgjedhur nga Alain Ducasse për restorantin "Le Jules Verne" në katin e parë të kullës Eiffel.

XO GOLD François VOYER
40%vol

100% Grande Champagne



XO GOLD François Voyer Grande Champagne

I emërtuar si fitues i një numri mbresëlënës medaljesh të arta ky konjak i jashtëzakonshëm, është arritja më e lartë e artit të François Voyer si mjeshtër i qilarëve. Detajet intensive të luleve janë stampuar në mënyrë të pashlyeshme me shijet e pasura të vaniljes, frutave të thta, xhenxherflit dhe arrave: të gjitha të përziera me sasi shumë të vogla piperi, erëzash dhe druri. Vitet e gjata të kaluara

në fuçi lisi e kanë 'harmonizuar' këtë konjak dhe i ka dhënë atij atë që Voyer pëlqen ta quajë "Rancio Charantais", një shije karakteristike në një konjak të shquar e të vjetër. Voyer XO Gold është besnik i origjinës së tij fisnike, thellë në tokat e "Grande Champagne". Ky konjak është shenja e Shtëpisë së Voyer, i cili do t'ju mahnisë me fuqinë, bilancin dhe delikatesën e tij që në gllënkën e parë.



Vera e kuqe, shkenca dietetike moderne

Vera është e rëndësishme për organizmin tonë, sepse ajo përmban vitamina, oligoelemente, hekur, si dhe përbërës të tjerë që gjenden në të, në një nivel më të ulët. E vërtetuar dhe pranuar nga shkencëtarët dhe mjekët, pasuria e lëndëve ushqyese të verës të pranishme dhe të përdorura përherë nga popullsitë perëndimore garanton gjerësisht edhe furnizimin me këta përbërës të paktë në numër të cilët gjenden në verë. Vera, më shumë se çdo lloj pije tjetër, futet në shkencën dietetike moderne jo për merito ushqyese të veçanta, as për faktin e të qenit me virtyte për shëndetin, por thjesht për kënaqësitë e saj gastronomike, për kontributin për cilësinë dhe rritjen e nivelit të jetesës, si dhe mënyrën se si konsumi i saj

në sasi të kontrollueshme nuk arrin kurrë të bëhet një rrezik për shëndetin. Mesdheu ka pa asnjë dyshim pjesë përbërëse e kulturës të së ushqyerit pijen e verës, duke e nënkuptuar këtë të fundit si një tërësi zakonesh, dokesh, pronësi të ndërgjegjes dhe të mënyrës së sjelljes. Vera është komponent i rëndësishëm i një diete të rëndësishme. Ajo është një prodhim kaq tipik i gastronomisë tradicionale, tepër i legjitimuar nga një zakon dhe mënyrë të ushqyeri mijëra vjeçare dhe sot njihen vlerat e saj energjetike, e cila mund të bëjë keq vetëm në rastet kur ka persona që nga padituria ose të shtyrë nga vesi abuzojnë me të. Nëse “shijuesi” i verës, në kufijtë e lejuar të përdorimit të saj, mund të ndiejë kënaqësi nga vera pa pasur rrezik të dëmtojë





shëndetin e tij kjo lejohet, por në rastin kur disa persona të sëmurë dhe me gjendje të caktuara fiziologjike si: obeziteti, shtatzënia apo plakja e parakohshme; vera nuk këshillohet të konsumohet. Abuzimi i vazhdueshëm me alkoolin lidhet me patologjitë që shfaqen në aparatën e sipërm të tretjes dhe për këtë duhet që këtyre personave me këto patologji t'iu thuhet shprehimisht se përdorimi i pijeve alkoolike është klinikisht i ndaluar. Duke ndjekur këshillat e duhura mbi konsumimin e verës ashtu si duhet, rritet niveli i të ushqyerit të njeriut dhe përjashtimet janë në disa raste patologjish, si shtatzënia apo faza e të ushqyerit me gji, ose gjendje të avancuara të sëmundjeve të ndryshme.

Vlerat energjetike të verës

Vera mund të konsiderohet si ushqim, duke nisur nga rëndësia dhe vlerat e saj energjetike dhe nga pyetjet që lidhen me përdorimin e kalorive që vijnë nga alkooli. Edhe pse vera është një prodhim kompleks, i pasur në substancat që e përbëjnë, të cilat janë më shumë se 250, vlera apo dobia energjetike e një vere të mirë koinçidon në praktikë me atë të etanolit dhe lëkundet

në rastin kur konsumohet normalisht gjatë një vakti deri tek 700 kilokalori për litër.

Duke pasur përherë parasysh ekuivalencat energjetike, dietologu mund pra të barazojë një gotë verë me 30 gr bukë ose 100 gr mish viçi pa dhjamë. Ndërkaq kaloritë e alkoolit nuk mund të përdoren drejtpërdrejt për punë fizike apo për qëllime plastike, siç ndodh për ushqimet e tjera, por kontribuojnë për metabolizmin bazë dhe nuk nxisin përdorimin e karbohidrateve, yndyrnave dhe proteinave.

E mbushur me antioksidantë

Vera e kuqe përmban antioksidantët të quajtura polifenole që mbrojnë enët e gjakut. Tek vera e kuqe janë zbuluar dy tipe polifenolesh, flavonoidet dhe jo-flavonoidet, të cilat pengojnë yndyrën të bóklokojë arteriet. Gjithashtu ka dhe tregues të tjerë se resveratroli pakëson mpiksjet e gjakut. Resveratroli gjendet tek rrushi dhe vera e kuqe përmban më shumë resveratrol se e bardha. Sasia e polifenolëve tek vera varen nga lloji i rrushit që përdoret gjatë procesit të fermentimit.





KANTINA CERETTO, VERËRA BIO TË SHKËLQYERA, ART DHE DIZAJN, NE ZEMER TË LANGHE

“Në kërkim të tokave cilësore, një intuitë gjeniale”

Kantina Ceretto ka nisur aktivitetin e saj në botën e verës rreth viteve 30', kur Riccardo Ceretto hapi punishten e parë të verës, për t'i paraprirë asaj që do bëhej një nga kantinat më prestigjioze në botë. Ishin pikërisht djemtë e tij që do t'i jepnin shtysën intuitive për të prodhur verëra cilësore. Vëllezërit Bruno dhe Marcello Ceretto kishin një qëllim, të zgjedhin vreshtat në pozicionet historikisht më të vlefshme. Kjo

ide, që rrjedh nga një udhëtim në Burgundy do të japin të drejtë familjes për verërat e Barolo dhe Barbaresco që sot janë ndër më të popullarizuara në botë. Një revolucion në atë kohë, për një territor, koncepti i tokës perfekte ishte krejtësisht i panjohur, por mbi të gjitha, rezultoi një ide e shkëlqyer. Sfidë më e vështirë që vëllezërit u përballën ishte të bindnin babanë e tyre, pasi siç ishte tipike në atë kohë, punishtet e blinin rrushin për

të bërë verën. "Ju po ndërmerrni një udhëtim të vështirë, toka nuk ka bërë dikë të pasur," i paralajmëroi ai, por Bruno dhe Marcello ishin të bindur për potencialin e vendit dhe u përgjigjën me kokëfortësi, "Ne besojmë tek toka 100%, kantina është padyshim e rëndësishme, por verërat e mira bëhen me rrush të mirë." Dhe kështu, ata filluan të ëndërronin etiketat që mbajnë emrin e vreshtit dhe gjithashtu imazhin e saj: "Kushdo që pinte



nga vera mund të shihte vreshtin nga i cili e ka origjinën. Vreshti është historia, emrat e kodrave të mbeten të pandryshuar me kalimin e kohës, duke rritur cilësinë dhe besueshmërinë e verërave të prodhuara atje. Mund ta kërkojmë, ta vizitojmë dhe të prekim një vresht fizikisht me gjithë bukurinë e tij... "Në vitin 1986, Èine Spectator, ndoshta revista më me ndikim në tregun amerikan të verës, vë dy vëllezërit Langhe në kopertinën

e quajtur ata "Vëllezërit Barolo". Bruno dhe Marcello ishin më pak se 50 vjeç, por ata nuk ishin të tronditur nga ajo që ishte një shenjtërimi zyrtar, për të cilin të gjithë aspirojnë, por pak mund të marrin. Edhe sot, ata kanë mbetur të vërtetë kundrejt vetes së tyre, ata nuk u ndalën së ëndërruari duke luftuar për qëllimin e tyre të drejtë . Ndërkohë, Langa ka lulëzuar me ta dhe me të tjerë që si "Vëllezërit Barolo", kanë vënë emrin dhe

përkushtimin e tyre në vendin ku kanë lindur dhe kjo i shoqëruar ata gjatë gjithë jetës së tyre. Filozofia e vëllezërve është e qartë dhe kuptimplotë për arritjet në majat e suksesit që rrjedh nga vendi i tyre i origjinës. "Ajo që bëjmë është më shumë se një punë, është argëtim". Një siguri dhe metodë që është trashëguar nga babai ynë, t'u servirim konsumatorëve kulturën tonë dhe t'u mësojmë në lidhje me bukurinë e vendit tonë, Langhe ".



Një armë e fortë e familjes është puna dhe përkushtimi drejt një verë BIO. Duke ndjekur sloganin “Të kujdesesh për pjesën e padukshme të tokës, familja ka implementuar një seri metodash për të prodhuar verë BIO të cilësisë së parë. Vreshtat e tyre gëzojnë përkujdesje në përputhje me parimet më të mira organike bujqësore, e cila shmang mbi-përdorimin e burimeve natyrore, në bazë të një modeli

të zhvillimit të qëndrueshëm për natyrën dhe për njerëzimin, i cili mund të përmirësohet me kalimin e kohës. Termi Bujqësia Organike tregon një metodë kultivuese që lejon përdorimin e vetëm substancave natyrore, që janë të pranishme në natyrë, duke përjashtuar përdorimin e substancave kimike sintetike (plehra, herbicid apo insekticide). Të gjitha vreshtat Ceretto (160

hektarë në total) janë konvertuar, që nga viti 2010 deri më sot, në bujqësi organike. Një zgjedhje revolucionar që ka ndryshuar rrënjësisht metodat e menaxhimit të vreshtave, synon më shumë respekt për tokën, rrushin dhe njerëzimin. Në vitin 2016 kantina ka marrë çertifikimin BIO (në lidhje me verën e vitit 2015) dhe vera e para organike që vendoset në shishe.



CERETTO



ESTD.
1894

ESTD.
1894

ESTD.
1894

Merlot

2016

Cabernet
Sauvignon

2016

Tempranillo

2016





DUKA
WINERY & VINEYARD

Vera “DUKA”, vera shqiptare **BIO**

**Çmimi i parë për kategorinë e verërave të kuqe
në "Festivalin e Verës Shqiptare"**

Vera “Duka” prodhohet nga rrushi bio i cili plotëson kriterit agro-mjedisore që kërkon ky sistem prodhimi. Kriteri kryesor që është zbatuar është përdorimi i një baze materiale jo të dëmshme për shëndetin e njerëzve, gjallesave të tjera dhe mjedisin. Vlera shumë e lartë e lëndës së parë, teknikat moderne dhe profesionale të prodhimit të verës, ambalazhimi dhe etiketimi, plotësojnë të gjitha ato kërkesa që i kërkon vera bio me cilësi të lartë. Nëse konsumatori do kishte fatin të vizitonte këtë vreshtë do e shijonte më shumë verën e ardhur prej tij. Besueshmëria është shijë më vehte.

Këto verëra hyjnë në kategorinë e verërave të forta, këshillohet të shoqërohet me mish të pjekur dhe peshk. Janë verëra riaftësuese për shëndetin e njeriut, për asimilimin e ushqimeve, për të sëmuret kardiakë; ndihmon shumë në pastrimin dhe zbuturimin e lëkurës së fytyrës, etj... Zbatimi i të gjitha praktikave që përmendëm kontrollon nga trupa inspektimit, e cila pasi bindet për zbatimin korrekt të teknikave të prodhimit gjeneron çertifikatën përkatëse të prodhimit “Bio” Çertifikimi bëhet në bazë të standartit të Komunitetit Europian. Vera “DUKA” është e çertifikuar si verë e ardhur nga rrushi bio. Kultivarët në vreshtin Duka: Kabernet, Merlot, Tempranilo.

Gëzuar i dashur mik, ju e meritoni të shijoni një verë si kjo!

A JANË QILARËT NËNUJORË E ARDHMJA E VJETËRIMIT TË VERËS?



Qëkur u gjet thesari që përmbante një Shampanjë 170-vjeçare, e cila u shpëtua nga zhytësit në fund të Detit Baltik në vitin 2010, mban erë ndryshimi në botën e verës. Një grusht Verëbërësit nga e gjithë bota kanë duket se kanë lënë menjëherë teknikat e vjetërimit në tokë dhe filluan të eksperimentonin me plakjen nënujore të verës. Në mesin e 168 shisheve të gjetura që ishin vjetruar në kushte perfekte, ishte një verë që vazhdon ende të vjetërohet dhe sot, ekspertët zbuluan se vera historike e gjendur në Baltik përmban nivele me të ulëta të alkoolit dhe nivele më të larta të sheqerit në krahasim me të njëjtën markë në kohërave e sotme. Nivelet e qëndrueshme të temperaturës, kripa, drita e pakët dhe oksigjen kanë kontribuar në këto rezultate. Verëbërësi Grek Iannis Paraskevopoulos vendosi të bëjë një eksperiment, ai zhyti në të njëjtin vit kur dhe u bë zbulimi një sasi vere



kun që kripa të hynte në verë. Nëse do të depertonte në dru e më pas në verë, do të sillte një verë të kripur", tha Z. Portet.

Sikurse dhe ekspertët, ai gjithashtu gjeti më pak alkool në verë.

"Shija ishte shumë frutore, e cila ishte e anasjellta e asaj që besoja se do të ndodhte," tha Z. Portet. "Nuk do të thosha se preferoj këtë verë e ujit mbi atë që vjetërohet në tokë, por është patjetër unike pasi ka shumë pak hyrje oksigjeni. Oksigjeni i tepërt mund të jetë shumë i dëmshëm për cilësinë e verës, por unë e përdor atë në favorin tim gjatë procesit të vjetërimit.

"Mund të zbrazim fuçitë për t'i dhënë atyre një frymë me ajër të freskët, por nën ujë, nivelin i oksigjenit është i pakët, ndaj ato janë mënyra krejtësisht të ndryshme të vjetërimit." Sfida më e madhe është të mbash ujin të freskët nga myku, pra duhet një filtrim i vazhdueshëm i ujit.

"Unë nuk mendoj se plakja nënujore e verës do të zëvendësojë atë që njohim dhe se si ne vjetërojmë fuçitë tona. Është e pamundur që të ketë aq shumë verë nën ujë, por shija që ajo ka është shumë e veçantë.", tha Z. Portet.

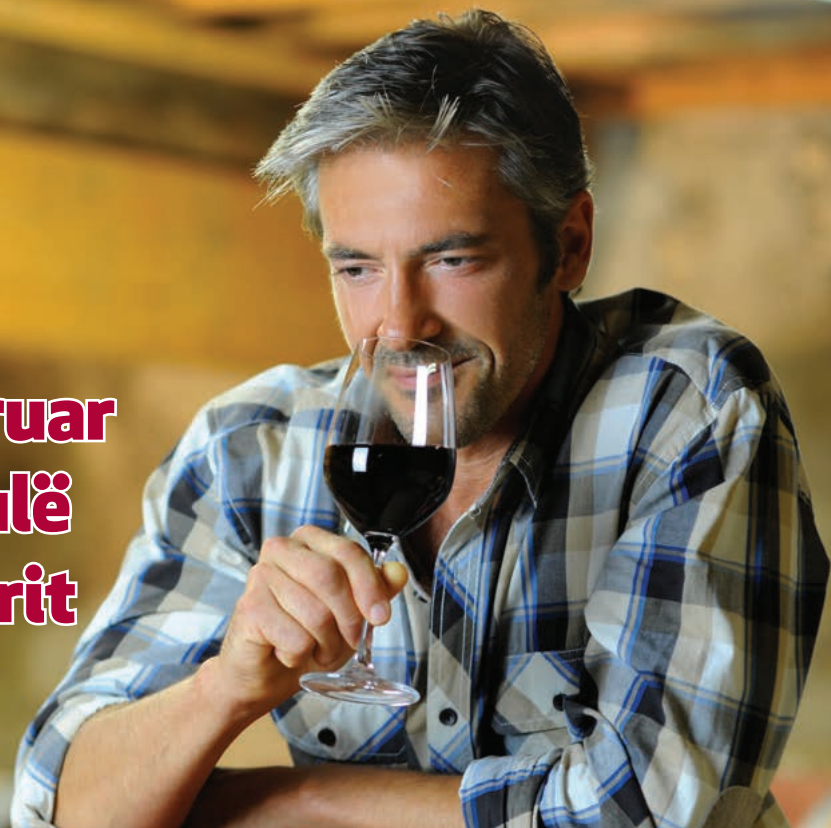


nën det. Rreth katër vjet më vonë ai u shfaq në ujërat e bukura të detit Egje pranë Santorini për të xjerrë 450 shishes të tij. Fatkeqësisht, vetëm tre mbijetuan. Pavarësisht humbjeve, ai e kaloi testin, duke shkakuar pyetjen e qartë - a kishte vera shije të kripur? Ai menjëherë vuri re një aromë të veçantë dhe të neveritshme si të rrjetave të vjetra të peshkimit. Për fat të mirë, ajo ishte vetëm era e shishes. Një shishe që hapi kishte shije fantastike! Nuk kaloi shumë kohë për australianin Ben Portet të adoptojë këtë teknikë unike duke e bërë atë të parin dhe të vetmin në vend që nxorri në shitje një gamë nënujore të verës. Përveçse ai e bëri atë në mënyrë të ndryshme; në vend të përdorë oqeanin dhe plakjen individuale të shisheve, ai zhyti fuçi tëra të verës në ujë (nëpërmjet një rezervuari me ujë shiu) mbajtur poshtë me anë të peshave shtesë. Kjo ishte për të eliminuar mundësinë që kripa të hyjë në verë.

"Me fuçitë e lisit, nuk mund të merrja rrezi-



Konsumi i moderuar i verës mund të ulë rrezikun e kancerit në prostatë



Shkencëtarët, në vitet e fundit, janë munduar të kurpitojnë lidhjen ndërmjet kancerit të prostatës dhe konsumit të verës. Por një studim i ri tregon se njerëzit që konsumojnë verë në mënyrë të moderuar kanë një rrezik më të ulët të kancerit të prostatës se sa ata që e pinë ose shumë ose aspak. Hulumtimi është kryer nga një ekip i Universitetit të Harvardit dhe disa institute shëndetësore në Finlandë, dhe është publikuar në internet në revistën mjekësore “Cancer Causes & Control” në qershor. Ekipi ka shqyrtuar të dhënat nga studimi i vjetër finlandez “Tëin Cohort”, subjekt i së cilës ishin 11,372 binjakët nga 1981 deri në vitin 2012, duke zhvilluar anketime dhe kontrolle mjekësore të rregullta. Gjatë kësaj periudhe, 601 prej burrave zhvilluan kancerin e prostatës. Në shikim të parë, rezultatet ishin befasuese: Të dhënat

treguan se ata që konsumonin shumë alkool (që të konsumonin më shumë se 20 gota në javë) kishin një rrezik të lartë të kancerit të prostatës sesa ata që pijnë në mënyrë të moderuar (konsumojnë jo më shumë se 7 gota në javë). Çfarë tërhoqi interesin e shkencëtarëve ishte se pjesëmarrësit të cilët shmangën fare alkoolin treguan një rrezik të lartë të kancerit të prostatës se ata që pinin në mënyrë të moderuar. Në një kritikë të post-eksperimentit, postuar nga Forumi Ndërkombëtar Shkencor mbi Kërkimet rreth Alkoolit (ISFAR) në Universitetin e Bostonit, një ekip i studiuesve sugjeroi se polifenolët mund të ndikojnë të uljen e rrezikut të kancerit të prostatës, e cila mund të shpjegojë se pse konsumatorët e moderuar u përgjigjën me një rrezik më të ulët se pjesa tjetër e grupeve. Ata bënë thirrje për kërkime të mëtejshme...



PART OF



THE
PLAZA
TIRANA

WWW.PLAZATIRANA.COM



convivium
food experience



Ëndrra e Dal Forno: perfeksioni absolut që e bën verën të përjetshme

”Rinia është si rritja e filizave, frutat vilen në një moshë të caktuar, sikurse dhe vitikultura ka nevojë për kohën e saj për të dhënë frutet e duhura” - Romano Dal Forno

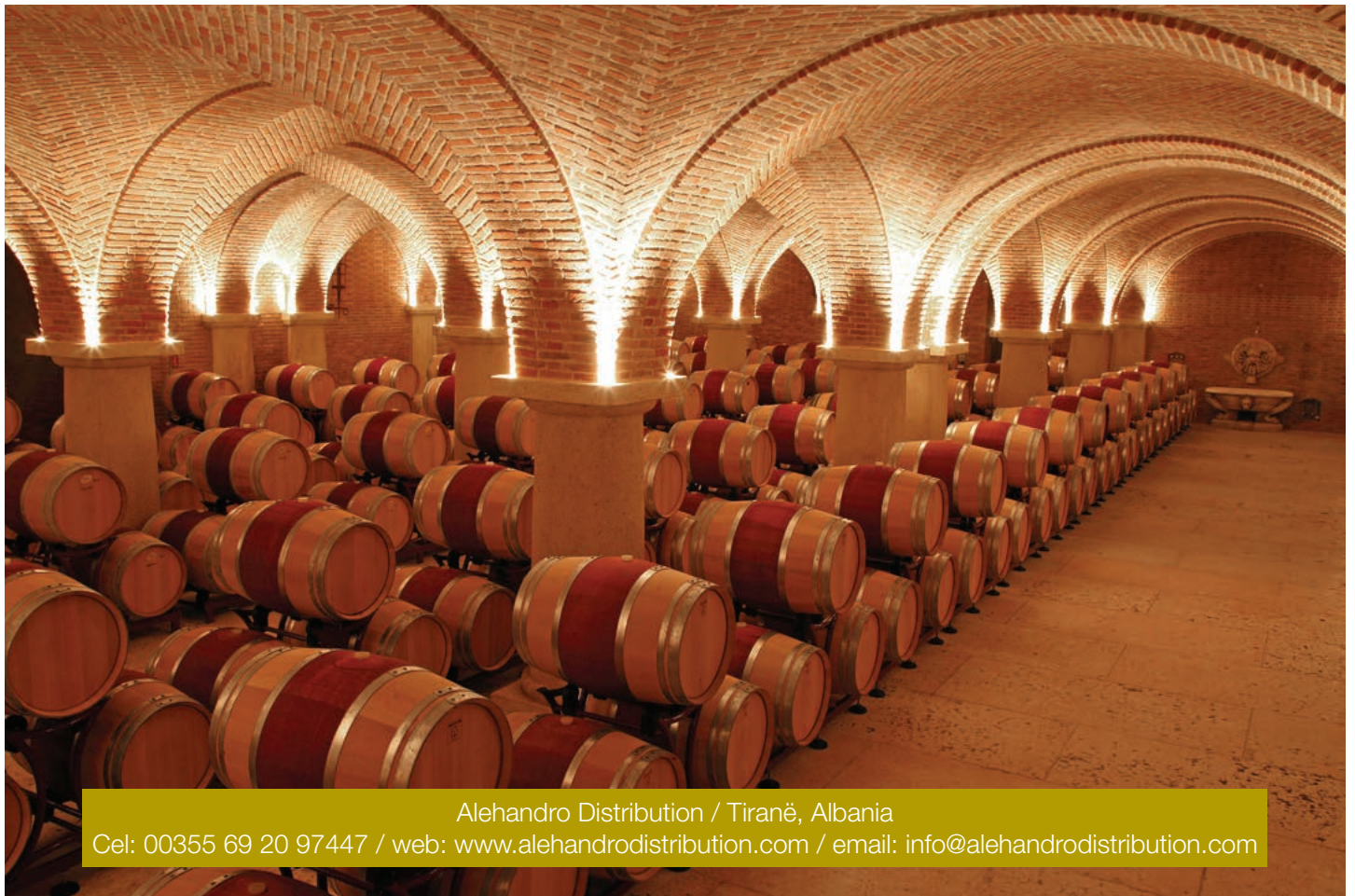
Fjala kyçe, ajo rreth së cilës rrotullohet gjithçka: përsosmëria. Absolute, e përjetshëm, në kërkim të vazhdueshëm të ideale, i cili kurrë nuk ka asnjëherë fund. Paksa si kantina e Romano Dal Forno, e ngjashme me ndërtesën e familjes Sagrada, por në Val d'Illasi.

Kjo është Romano dal Forno nga Lodoletta, 56-vjeç dhe ka një ëndërr e vështirë: një shishe të përsosur vere, që mbijeton, në mënyrë që bijtë e tij Luca (verëbërës), Michele (Tregëti e Jashtme) dhe Marco (Ekspert Bujqësor) do mbajnë në dorë një Valpolicella e "e tyre" të përsosur ose një Amarone, verën më të mirë në qarkullim. Kjo është ëndrra që nxiti Romano dal Forno të krijonte kantinën e ëndrrave të tij. Ndërtimi i kantinës Romano Dal Forno ka filluar në vitin 1990, së bashku me restaurimin e shtëpisë ku sot është selia e kompanisë.

Stili është ajo vilave të viteve 800, nga të cilat Valpolicella e është e njohur në të gjithë Italinë.

Ky stil i veçantë arkitektonik u adoptua në përgjigje të nevojave të ndryshme themelore: para së gjithash për t'u integruar në mënyrë të përkryer me mjedisin në të cilin kompania është e vendosur, së dyti, për të përfaqësuar në mënyrë të koherente veprimtarinë e cila ka të bëjë me imazhin, dhe së fundmi, të reflektojë dhe karakteristikat e markës që përfaqëson.

Kantina, fokusi i kompanisë, është qëllimisht sinonim i forcës, qëndrueshmërisë, respektit për historinë dhe traditat. Ferma Romano Dal Forno është e vendosur në Val d'Illasi, një luginë në lindje të Veronës, së bashku me shumë të tjerë, formojnë atë që quhet zinxhiri kodrinor i Lessinit që rrethon qytetin në veri. Kompania e ka zhvilluar vizionin e vet, rizhvillimin për zgjedhjen dhe rikuperimin e varieteteve; zgjedhjet kanë çuar në eliminimin e Molinara dhe paralelisht në rizbulimin e rrushi vendas, më parë i braktisur, fryti i të cilave sot është përbërës thelbësor i të gjithë prodhimit. Verërat kryesore të familjes janë Valpolicella dhe Amarone. Pas restaurimit të kantinës në vitin 90', investimi cili arriti në 70 milionë euro, në '95, 12 hektarëve në pronësi, u janë shtuar 8 hektarë e kumatit dhe, në vitin 2000, një 5 hektarë të tjera, e cila lejoi atë për të punuar intensivisht me eksperimentin e tij. Dendësia e mbjelljes u arriti, në disa raste, deri në 11.000 bimë për hektar. Qëllimi gjatë pesë viteve të ardhshme është që të ketë një rritje mesatare prej 11 deri në 13.000 bimë për hektar që garantojnë një prodhim vjetor prej 40.000 shishe Valpolicella dhe 15-20,000 të Amarone. Puna e palodhshme e Romano Dal Forno ka shpëguar me verëra tejet cilësore. Se siç thotë dhe ai toka mban mend: “Toka ka memorien e lodhjes tonë, dhe në vreshta janë mbajtur kujtimet”.



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com



Oscar Green 2016 shkon për Specogna

Cristian Specogna fiton në kategorinë “Fare Rete” në Oscar Green 2016. Çmimin e ka marrë në Romë nga Presidenti Kombëtar i kësaj kategorie Roberto Moncalvo në praninë ministres së arsimit 'Stefania Giannini. Qëllimi padyshim është për të eksportuar gjithçka të mirë që Italia ka për të ofruar në botë. Nga ky koncept ka lindur ideja për të kombinuar verën me artin, shijen me bukurinë, duke krijuar etiketat e kufizuar të shisheve të pikturuara me dorë nga artistë të rëndësishme italianë. Në këtë mënyrë shishet nuk janë vetëm kontejnerët e thjeshtë të një përsosmërie “Made në Italy” siç është vera e bërë në vendin Friulian, por janë vetë thelbi i diturisë dhe kulturës italiane. Kryevepra që i janë dorëzuar personaliteteve të tilla si Papa Françeskut, Princi i Monakas, Mario Draghi,

dhe personazheve të muzikës, shoëbiz-it dhe sportit si Vasco Rossi, Elisa, Ligabue, Fiorello dhe drejtuesve tëkipit të Ferrarit në Formula 1.

Shishet e verës të familjes Specogna janë pikturuar nga artisti Friulian, Silvano Spessot.

Qëllimi i Oscar Green, tanimë në vitin e tij të dhjetë, është për të vlerësuar biznesmenët e rinj italianë në sektorin e bujqësisë dhe ushqimit, të cilat kanë qenë në gjendje të kenë sukses falë inovacionit dhe përkushtimit. Edhe Oscar Green 2016 ajo i kushtoi vëmendje të veçantë aftësisë për të përdorur risi dhe për të sjellë prestigj për traditat dhe produktet vendore, si dhe rolin e sipërmarrësit në mbrojtjen dhe zgjerimin e territorit, një vlerësim shkon dhe për institucionet që mbështesin punën e tyre.

A mjafton vetëm gjuha për të shijuar verën?

Le të tregohemi të sinqertë: Gjuha jone nuk është e mençur. Ndryshe nga shisat e tjera të cilat janë shumë të ndjeshme, një gungë muskujsh të ekspozuar që rri mbi gojën tuaj është një organ i papërpunuar, i cili është në gjendje të dallojë vetëm 5 shije të ndryshme. (Ndërkohë që kërmilli në veshin tuaj, mban mijëra qeliza në formë qimesh, seila nga ato e lidhur me tinguj me gjatësi të ndryshme.) Ajo që e bën gjuhën akoma dhe më keq, është që ne s'ja kemi idenë sesa e padobishme ajo është. Në të kundërt, ne jemi të bindur që gjuha është shumë e ndjeshme, në gjendje të dallojë dhe shijet më të vogla. Kjo është arsyeja pse ne e lëvdojmë entuziasmisht ushqimet dhe pijet tona të preferuara, sikur shija të ishte faktori kryesor. Realiteti natyrisht, është se shumica e shijeve, janë në të vërtetë, aroma. Në fakt, shkencëtarët vlerësojnë se deri në 90% të asaj që ne e perceptojmë si shije, është aromë e tithur nga hunda. Aroma e diçkaje jo vetëm që na përgatit për ta ngrënë atë (aktivizohen gjendrat e pështymës), por i jep ushqimit një kompleksitet, që shqisat tona bazike të të shijuar thjesht mund ta hamendësojnë. Nëse gjuha jonë është kornizë për ushqimin; duke na siguruar informacion mbi cilësinë, elementet e shijesh, dhe ndjesinë e ushqimit në gojë; shqisat e receptorëve tonë të nuhatjes, janë e vetmja gjë që leverdis, për të inkuadruar ushqimin. Çdo eksperiment ka demonstruar limitet e gjuhës. Re-



zulton se kritikët e verës mund të ngatërrojnë verërat e kuqe cilësore me ato jocilësore, dhe që shumica e njerëzve nuk dallojnë dot Koka-kolën nga Pepsi (por ende kanë preferenca të forta), ose s'mund të dallojnë trurin nga ushqimi i qenit. Eksperimenti im i preferuar, u zhvillua tek Universiteti i Bordosë, nga Frederic Brochet. Në një eksperiment të vitit 2001, Brochet ka ftuar 57 ekspertë të verës dhe u kërkoi atyre të japin përshtypjet e para të dy gotave, në dukje, njëra me verë të bardhë dhe tjetra me të kuqe. Gotat, faktikisht, ishin mbushur me verë të bardhë të njejtë, por njëra prej gotave kishte ngjyruar ushqimi. Por kjo nuk i ndaloi ekspertët për të folur për verën "e kuqe", me gjuhën tipike të kritikëve për verërat e kuqe. Një ekspert vlerësoi ëmbëlsinë e rrushit të kuq, ndërsa një tjetër shijoi "rrushin e kuq të grimcuar". Asnjë prej ekspertëve nuk e vuri re që ishte në të vërtetë verë e bardhë. Meqë gjuha është e paqartë në udhëzime të dhëna, ne jemi të detyruar që vazhdimisht të bazojmë shijimin tonë në bazë të njohurive të tjera të mëparshme, që dalin në sipërfaqe. Ashtu siç Brochet vë në dukje, pritjet tona mbi shijen e verës: "mund të jenë shumë më të fuqishme në përcaktimin se si të shijoni një verë, sasa cilësitë e vërteta fizike të verës."





A e ndryshon muzika shijen e verës?

Një studim i ri, i kryesuar nga Adrian North në universitetin Heriot-Ëatt, tregon se perceptimi ynë mbi verën, është ndikuar thellësisht nga luajtja e muzikës në sfond. gjuha mendon se po pijmë thjesht lëng rrushi, por kjo është në fakt një shërbëtor i shqisave tona më të zgjuara, të cilat na ndihmojnë të plotësojmë boshëllëqe perceptuese. Ky studim ka treguar se kur njerëzit pijnë verë në shoqërinë e muzikës perceptojnë se vera ka shije që reflekton llojin e muzikës të cilën janë duke dëgjuar. Ai testoi perceptimet e 250 studentëve të cilët pinë verëra të kuqe ose të bardha. Ç'është më e rëndësishmja, tek disa nga pjesëmarrësit u vu muzikë e fuqishme në sfond, ose

muzikë delikate dhe të rafinuar, ndërsa tek të tjerët muzike freskuese dhe emocionuese, dhe së fundmi, pjesëmarrësit e mbetur gjatë kohës që po pinin verën e tyre, dëgjuan muzikë të butë dhe qetësuese në sfond. Gjithashtu, ishte dhe një grup pjesëmarrësish që pinë verë pa muzikë fare. Pasi ata e shijuan verën për pesë minuta, pjesëmarrësit u pyetën mbi ndjesitë që u ngjallte vera: e fuqishme dhe e rëndë; delikate dhe e rafinuar; freskuese dhe emocionuese apo e butë dhe qetësuese. Ato u prirën për të menduar se vera e tyre kishte cilësitë e muzikës që ata po dëgjonin. Kështu, për shembull, të dyja verërat, si të kuqet, ashtu edhe të bardhat u votuan si të fuqishme nga ata që dëgjuan

muzikë të fuqishme. Dhe kjo është arsyeja pse ambienti i një restoranti ka rëndësi. Të gjitha ritualet në tavolinë, nuk janë thjesht rutina. Përkundrazi, ato na ndihmojnë të kuptojmë informacionin e paplotë që vjen nga gjuha. Për shembull, kur hamë një vakt në një vend të sofistikuar, plot me dekorime, me kamarirë të veshur mirë, ushqimi që hajmë aty, do të shijohej ndryshe nëse do të ishte ngrënë në një vend të lirë. (Kjo ndihmon në shpjegimin se pse njerëzit shpenzojnë më shumë para kur restorantet vënë në sfond muzikë klasike në vën të asaj moderne.) Sepse muzika ka rëndësi, por gjithashtu, edhe cdo gjë tjetër ka rëndësi. Përfundimisht gjuha është shumë e lehtë për tu mashtruar.

MICHELE CHIARLO



ONLY CLASSICAL PIEMONTE APPELLATION

Palas Cerequio Barolo Cru Resort

ferdinandopolverini@modelaureto



Cerequio: the Barolo cru

Wine Spectator 14 90+

The **WINE**PARKER 8 90+
ADVOCATE

Gambero Rosso® 9

THE WORLD'S BEST WINE MAGAZINE
Decanter 7 top ratings

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com



VEGA SICILIA transferohet në Londër

Bodegas Vega Sicilia është vendosur në Londër, nëpërmjet kompanisë nën zotërimin e saj, "El Enebro". Álvarez tha se dega në Londër do të lejojë Bodegas Sicilia për të rritur investimet për verën dhe për vargun e produkteve ushqimore. Bodegas Vega Sicilia zotëron

vreshtin hungarez, Tokaj Oremus dhe disa vreshta spanjolle. Është e kuptueshme se kompania tanimë do të bëjë blerje të tjera ndërkombëtarisht nga baza e saj në Londër dhe ky veprim mund të çojë në sipërmarrjet e mëtejshme të përbashkëta me familjen Rothschild. "Mezqual Limited" u krijua si një instrument për të lejuar familjen të vazhdojë të investojë në botën e verës dhe ushqimit. Ne besojmë se biznesi i verës në botë është i bazuar kryesisht në Londër, kështu që kemi menduar se ky ishte opsioni më i mirë për ne", tha ai gjatë një interviste. Álvarez tha se transferimi i Vega Sicilia në Londër është bërë para votimit "Brexit" të Anglisë për të dalë nga BE, rezultati i të cilës nuk ndryshoi planet e investimeve të Vega Sicilia-s. "Unë nuk e di nëse "Brexit" do të ketë ndikim apo jo," shton ai. Álvarez refuzon të japë detaje të tjera të planeve të investimit në Londër. Ulur në bordin e drejtorëve të "Mezqual Limited" janë vëllezërit e motrat e Álvarez Mezquiriz dhe dy drejtorë britanikë; Roy Neil Arthur dhe Susan Elizabeth Lawrence, të cilët janë emëruar në bordin më 1 Qershor të këtij viti. Bodegas Vega Sicilia ka një ndërmarrje të përbashkët me familjen Rothschild, pronarët e Chateau Lafite, në Bodegas Macan në Rioja, Spanjë, ku këtë vit, një investim prej 24 milionë eurosh është bërë në një punishte vere të re që do të strehojë mbi 2,000 fuçi dhe për të prodhuar më shumë se 300.000 shishe vere në vit.





NEYMAR DHE MESSI janë "fans" të Vega Sicilia

Lionel Messi festoi ditëlindjen e nënës së tij. Argjentinasi e ka ndarë këtë moment me fansat e tij në Instagram, duke postuar një foto me dy shishe verë "Unico" të Vega Sicilia, një nga 1987 dhe një nga 1960, që janë dhe ditëlindjet e tyre respektive.

Ajo çka pati kuriozitet është se disa momente më vonë Neymar përdori Instagramin e tij për të bërë të njëjtën gjë, ai ka postuar një foto me motrën dhe të dashurën e tij, duke konsumuar të njëjtën verë, një Vega Sicilia Unico Gran Reserva të vitit 1976.



TË FAMSHËM NGA BOTA E

SHOWBIZ!

1 LADY GAGA DO LANÇOJË MARKËN E SAJ TË VERËS

Lady Gaga është duke shtuar edhe një verige në koshin e saj të talenteve - atë të një vrebëresit.

Këngëtarja Bad Romance ka në plan të nisë markën e saj të verës e quajtur "Grigio Girls".

Kompania e saj ka paraqitur dokumentet e planeve për të prodhuar verë dhe kokteje verë me të njëjtin emër.

"Grigio Girls" ishte një këngë bonus në albumin e 2016 e këngëtarit, Joanne.

Kënga ishte frymëzuar nga shoku Gaga Sonja cili ka kancer dhe teksti e saj flet për mënyrën se si ylli i pop dhe miqtë e saj do të hapin një shishe verë dhe të rikujtojnë momentet e lumtura së bashku.

Për Lady Gaga nuk është e huaj industria ushqimore dhe e pijeve. Prindërit e saj kanë drejtuar një restorant italian në New York të quajtur Joanne Trattoria.

Le të shohim se si do të vlerësohet vera e Lady Gaga-s.



2 PIRATI I CABERNET?

Johnny Depp shpenzon 30 mijë dollarë në muaj për verë të shtrenjtë

Ish menaxherët e Johnny Depp i janë kundërpërgjigjur yllit të "Piratët e Karaibeve" pasi ky i fundit i ka paditur ata për mashtrim, duke i nxjerrë "të palarat" aktorit dhe duke akuzuar Depp për mënyrën e tij të jetesës. Sipas tyre ai ka bërë një mënyrë jetese "ultra-ekstravagante" e cila nuk justifikohet nga të ardhurat e tij.

"Gjatë gjithë periudhës 17-vjeçare që TMG (agjencia e menaxhimit) ka përfaqësuar Depp, aktori ka jetuar një mënyrë jetese super luksoze të vetëdijshme, e cila i kushtonte jo pak Depp, por mbi 2 milion dollarë në muaj për të ruajtur atë stil jetese, të cilën ai thjesht nuk mund të përballonte", këto janë bërë publike ankimimin që agjencia e menaxhimit ka paraqitur si kundërveprim të padisë përkundrejt tyre nga aktori i njohur.

Në mesin e ekstravagancës së tepruar, siç pretendon agjencia në këtë ankimim përfshihen



shpenzime prej 75 milionë dollarësh për të blerë 14 rezidenca në të gjithë botën; shpenzimi i më shumë se 18 milionë dollarë për të blerë dhe rinovuar një jaht 45 metra të gjatë; dhe shpenzimet prej 30,000 dollarë në muaj për verë të shtrenjtë, që Depp kishte shpenzuar anembanë botës për konsumin e tij personal.



Bojkoti ndaj verës së Trump dështon në mënyrë spektakolare

U përpoqën ta ndalojnë Donald Trump në zgjedhjet paraprake. Histori e vjetër tashmë. U përpoqën ta ndalojnë në ditën e zgjedhjeve; gjithkush e di se si përfundoi. Me Trump-in tashmë në Shtëpinë e Bardhë dhe mundësitë e tyre të pakëta, kundërshtarët e presidentit së fundmi u përpoqën të ndalojnë shitjen e verës së tij. Dëshironi të mësoni se si po shkon kjo nismë?

Për të qenë të drejtë, Organizata Kombëtare e Grave të dhunuara ka bërë thirrje të bojkotohet blerja e verës që prodhon Trump dhe shumë dyqane e kanë ndjekur këtë nismë në të gjithë Amerikën. Kjo mesa duket ka dështuar me shumë sukses.

"Wegmans", një ndër rrjetet që vazhdon të shesë verën e Trump tha se nëntë nga dyqanet e saj Virginia kanë shitur të gjithë verën e mbetur, pavarësisht përpjekjeve për të bojkotuar produktin dhe presionit që i është bërë Wegmans për ndalimin e shitjes", raporton Democrat & Chronicle. Vetëm pak ditë më parë, gazetarja e Washington Post, Abha Bhattarai raportoi se qindra anëtarë të Organizatës Kombëtare të Grave kanë nisur t'i bëjnë presion Wegmans të heqin produktin.

Një zëdhënës i rrjetit "Wegmans" protestoi duke thënë se rrjeti ka shitur verën para se Trump ta blinte atë. Bojkotuesit duket sikur nuk kanë të ndaluar.

Wegmans përfundoi në listën e fushatës #GrabYourWallet, fushatë e cila ka për qëllim ndalimin blerjeve në rrjet derisa ata të refuzojnë shitjen e markës Trump. "Unë personalisht nuk do të blej atje," tha Terry O'Neill, presidente e grupit të grave, në përgjigje të bojkotit të anëtarëve të saj.

Pothuajse menjëherë skepticizmi ngriti krye.

"Kjo më bën të qëndroj kundra kësaj nisme dhe të blej verën Trump", ka thënë një blerës për "USA Today".

Bojkoti ndaj verës së Trump ka tendencën të shkojë në disa drejtime: Shitja e verës mund të bjerë, siç ndodhi me linjën e veshjeve të Ivanka Trump. Sponsorat mund të largohen, siç bëri Kawasaki nga programi televiziv i Trump, "The Celebrity Apprentice."

Ose, e kundërta.

Edhe pse linja e saj të veshjeve u përball me një bojkot të ngjashme, parfumi i Ivanka Trump ndodhet në krye të listës së Amazon si bestseller.

Nga ana tjetër, qëllimi i bojkotit është të ndalohen njerëzit të blejnë verën e Trump.

Në Wegmans: Misioni u krye. Derisa rrjeti të furnizojë raftet muajin e ardhshëm, nuk ka asnjë shishe verë për të blerë, pasi është shitur gjithçka.



ROGNER HOTEL
— TIRANA —



178 rooms & suites



9 conference & banqueting rooms



Bar-Caffé Pirro * Restaurant Apollonia * Der Biergarten



Sauna * Spa & Hammam * Tennis Court * Gym * Swimming pool

*Since 22 years
your home in Tirana!*



Dal 1898



Alehandro Distribution
Adresa: Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447
ëeb: ëëë.alehandrodistribution.com
email: info@alehandrodistribution.com

pastaZARA®



Prodotto in Italia