



VEGA-SICILIA

EDICIÓN COLECCIONISTA

VEGA-SICILIA
EDICIÓN COLECCIONISTA





8
Guida
e kamariert:
Si të shërbeni
verë



10
Pablo Álvarez,
njeriu që rizgjoi
një legjendë
Personi mbrapa
Vega Sicilia



16
Vjelje
manuale
apo vjelje
mekanike



18
Campo alla
Sughera,
kantina e
verërave të
klasit botëror



22
Sharm, luks
dhe një botë
verërash
në kodrat e
Collio-s



30
Monte Rossa
kantina që ka
bërë historinë
e Franciacorta
me verërat
me gaz plot
klas



40
Gianni
De Biasi
Vera dhe
sporti kanë të
përbashkët
pasionin



76
Bylis
rrënojat
fshihin
kantinën
më të vjetër
shqiptare



Kopertina

Botues:
Alejandro Distribution

Drejtores:
Erjola Braha

Drejtores Marketingu:
Ardita Borova

Kryeredaktor:
Ledjana Saliu

Redaktor:
Arlon Liko

Gazetare:
Endri Allmuça

Fotograf:
Arben Bici

Paraqitja grafike:
Elvis Bejtja
Lindita Prela

Kopertina:
Julian Alliu



ORNELLAIA



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

PART OF



THE
PLAZA
TIRANA

WWW.PLAZATIRANA.COM



convivium
food experience



Azienda Agricola
Dal Forno Romano[®]

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



Guida e kamarierit: Si të shërbeni verë

Shërbimi i verës është prezantimi, hapja dhe servirja e një shishe vere. Në vijim do të njiheni me një guidë të detajuar hap pas hapi, e cila do t'ju tregojë se si të shërbeni verë në mënyrën e duhur.

Procesi hap pas hapi

Të gjithë restorantet janë të ndryshëm. Ndiqni procedurën e restorantit ku punoni për të siguruar shishen e porositur nga klienti, gjithashtu dhe për sasinë e nevojshme të gotave.

Porosia

Procesi fillon kur klienti porosit një shishe të veçantë vere. Sigurohuni që e keni dëgjuar saktë duke ia përsëritur porosinë që sapo bënë. Nëse nuk e kuptoni saktë çfarë shishe ka porositur klienti, kërkojini t'ju tregojë në menu.

Restorantet më pak formale do ju lejojnë të pyesni se sa persona do ta pinë verën, që ju të dini numrin e duhur të gotave. Për shembull: Nëse ju keni një tavolinë me katër veta dhe disa janë duke pirë diçka tjetër, pyesni personin që e porositi "Ju nevojiten 4 gota?". Restorantet më formale preferojnë që mos ta pyesni klientin dhe të sillni nga një gotë për çdo person në tavolinë. Klientët do ju sinjalizojnë vetë në rast se nuk e duan, kur të bëheni gati për t'u mbushur gotën.

Sjellja e verës dhe e gotave

Gotat e verës duhet të jenë të pastra! Nëse nuk janë, pastrojini. T'i mbani kokëposhtë mbi avullin e një ene uji që zien, funksionon mjaft mirë. Një tjetër ndihmë: Përdorni filtër kafeje për t'i tharë nga uji, pasi lënë më pak shenja se kartëpecetat e zakonshme. Nëse klienti porosit verë të bardhë, sigurohuni që të keni një mbajtëse akulli (jo me shumë akull, shishja do të futet brënda saj. Gjithashtu akulli shkrin: nuk do të donit që uji të derdhet nga ena.) Mos e vini shishen ende në akull, etiketa s'duhet të jetë e lagur. Sillni gotat, hapësen e verës,

SHËNIM:

Shishja KURRË nuk duhet hapur para se ta shërbeni, gjithashtu nuk duhen hequr as etiketat.





verën dhe mbajtësen e akullit (nëse nevojitet) në tavolinë. (Çdo restorant është i ndryshëm. Disa e vënë akullmbajtësen në tavolinë, disa të tjera afër saj. Ndiqni procedurën, bazuar tek restoranti juaj).

Jepini çdo personi nga një gotë.

Prezantojani verën personit që e porositi: Kjo do të thotë që e mbani verën, me etiketën drejtuar nga ai, me njërën dorë poshtë dhe tjetrën te gryka e shishes. E prezantoni verbalisht se çfarë vere është. Klienti ose do t'ju aprovojë, ose do t'ju thojë që e keni dëgjuar gabim dhe ju dërgojë të merrni një shishe tjetër.

Tashmë pjesa e vështirë: Hapja e shishes

Përdorni teahun në hapësen tuaj të verës për të prerë letrën mbi tapë. Letrën e hequr futeni në xhep ose në përparëse, jo në tavolinë. Hiqeni tapën me hapësen dhe lëreni me anën e thatë për poshtë mbi tavolinë, përballë personit që e porositi verën.

Dy gjëra për të kujtuar:

1. Kurrë mos e vini shishen në tavolinë. Duhet të mësoni si ta hapni një shishe në ajër, jo në një sipërfaqe të sheshtë. Praktikohuni në shtëpi. Gjithashtu mund t'i thoni banakierit ose një, sommelieri' nëse mund të praktikoheni para turnit të darkës duke hapur shishe vere tavoline.
2. Supozohet ta mbani etiketën të drejtuar nga personi që porositi verën gjatë gjithë procesit të hapjes së verës. Por siç u përmend më lart, kjo do praktikë.



derdhni, ju mund të fshini ndonjë pikë të derdhur para se të njohtosin mbulesën e një tavoline.

Pas miratimit, vera do të zbrazet në drejtim të akrepave të orës nga e djathta, zonjat së pari. Gota e mikpritësit do të mbushet e fundit. Sigurohuni që mos të vendosni shumë verë në gotat e para ... duhet të zbrazni të njëjtën sasi për çdo person.

Ju nuk keni mbaruar akoma!

Nëse është një verë e kuqe, mund ta lini atë në tavolinë me etiketën përballë atij që e porositi. Nëse është një verë e bardhë, tani është koha për ta vënë atë në mbajtësen e akullit.

Gjithashtu, është përgjegjësia juaj të ktheheni në tavolinë dhe të rimbushni gotat.

Si të mbani disa gota

Kur mbani shumë gota vere, kthejeni dorën me pëllëmbë lart dhe rrëshkitini gotat (me kokë poshtë) mes gishtërinjve tuaj, në mënyrë që baza e qelqit të mbështetet në pëllëmbën tuaj. Vendosni bazat e xhamit në dorën tuaj në mënyrë që secila bazë të prekë gishtat ose të gërshetohet me bazat e tjera. Ju duhet të jeni në gjendje të mbani të paktën katër gota në këtë mënyrë.



Shtënim:

Disa pirës të verës së bardhë preferojnë ta mbajnë atë në temperaturën e dhomës dhe nuk kërkojnë mbajtëse akulli. Gjithashtu, disa konsumatorë preferojnë t'i mbushin vetë gotat e tyre. Ata do t'ju thonë nëse duan ta mbushin vetë.



VEGA-SICILIA



**Pablo Álvarez, njeriu që
rizgjoji një legjendë
Personi mbrapa Vega Sicilia**

Pablo Álvarez, një njeri i durueshëm

Në vitin 1999, Pablo Álvarez zbuloi se tapat e gabuara kishin prishur disa verëra në Bodegas Vega Sicilia, punishtja ikonë e verës spanjolle, që familja e tij bleu në vitin 1982. Ai pezulloi verën, me një kosto prej miliona eurosh dhe pastaj filloi mbjelljen e pemëve të tapës në pronën e familjes. Tani ata mbulojnë 75 hektarë; dekada tashmë që ata bëjnë të mundur furnizimin me tapa për verën e kantinës së tyre.

Vera kryesore e Vega Sicilias, Unico, është një nga më egzaltueset dhe të shtrenjtat e Spanjës. Një përzierje e Tempranillo me një sasi të vogël të Cabernet Sauvignon, nga vreshtat e pasurive në Ribera del Duero, ajo zakonisht vjetërohet 10 vjet në fuçi dhe shishe përpara nxjerrjes në shitje. Kjo është një kohë e gjatë, por Álvarez ka pritur për të nxjerrë në shitje të vjelat e 10 viteve më parë; ai thjesht e ndjeu, se kjo verë nuk ishte gati më herët.

“Ai është një perfeksionist në çdo hap të prodhimit të verërave të tij”, thotë Miguel Torres Maczassek i Miguel Torres, një nga prodhuesit më të mirë të Spanjës. “Pablo është përgjegjës për të udhëhequr jo vetëm Vega Sicilia në një nivel të ri, por gjithashtu ka ndihmuar

reputacionin e verës spanjolle anembanë botës”.

Në 32 vitet e Vega Sicilias, që shënon 153-vjetorin e këtij viti, Álvarez është bërë udhëheqësi i revolucionit të verës moderne në Spanjë, duke investuar shumë në vreshtat dhe punishtet e verës dhe në eksperimentime tepër të kujdesshme.

Álvarez ka zgjeruar pronat e verës të familjes së tij. Ai krijoi tri entitete spanjolle: Alion, një Ribera moderne, disa kilometra poshtë rrugës nga Vega Sicilia (1991); Pintia, në atë që kishte qenë rajoni pak i njohur Toro, rreth 60 milje në perëndim (2001); dhe Macán (2002), një sipërmarrje e përbashkët me Benjamin de Rothschild në Rioja, rajon i verës në Spanjë.

Rreth 25 vjet më parë, ai gjithashtu u bë udhëheqës i verës së rilindur hungareze, duke restauruar vreshtat e neglizhuara të Tokajt për të krijuar kantinën Oremus.

Dhe ende nuk është i kënaqur. Para se Álvarez, tashmë 62 vjeç, të arrijë pensionin e vetëvendosur në moshën 70-vjeçare, shpreson të shtojë pasurinë, ndoshta jashtë Spanjës, tek ky grup elitar.

“Ideja është që të kemi një grup kantinash të verës me të njëjtën filozofi”, thotë butë Álvarez, i cili është mbi 1,82

“
Pablo Álvarez ka ndërtuar një perandori të verës në Spanjë dhe më gjerë”



metra i gjatë dhe i ngjashëm me një fuçi vere. "Do të doja që në 100 vjet, të gjitha kantinat të ishin si Vega Sicilia".

Álvarez, njeriu që nuk njeh kufij

Që kur mori drejtimin e kantinës, Pablo Álvarez ka përmirësuar ndjeshëm cilësinë e të gjitha këtyre verërave, ka rinovuar objektet në të gjitha kantinat, ka restauruar të gjitha vreshtat dhe me sukses krijoi katër kantina të reja - Alion (Ribera del Duero-1992), Oremus (Tokaj, Hungari 1993), Pintia (Toro-1997) dhe Macán (Rioja-2009), kjo e fundit në bashkëpunim me familjen Rothschild. Álvarez pretendon se çelësi i suksesit të Tempos Vega Sicilia, kompanisë që bashkon të gjitha punishtet e verës nën të njëjtin emër, nuk është askush tjetër përveç "kulturës së përkushtimit, durimit dhe përpjekjes; respekt për vlerën e kohës dhe pasion për një punë të bërë mirë; përkushtim ndaj origjinalitetit e përsosmërisë dhe përmirësimit të të vjelave çdo vit".

Tokaj (Hungari)

Qyteti i Tokaj, qyteti kryesor i rajonit që prodhon verëra me të njëjtin emër, shtrihet në brigjet e lumit Bodrog, në këmbët e degëzimit të fundit në malet Zemplen, në verilindje të Hungarisë, pranë kufirit me

Ukrahinën. Rajoni, i quajtur Tokaj, me një sipërfaqe të përgjithshme prej 7,000 hektarësh, është deklaruar si një vend i Trashëgimisë Botërore nga UNESCO në vitin 2002. Në vitin 1993, familja Álvarez themeloi këtë kantinë solemne në Tolcsva (Hungari), me labirinthe e saj nëntokësore që datojnë nga shekulli i 13-të, për të bërë "free-run wine" (verë e bërë nga lëngu natyral i rrushit, pa u presuar). Në vitin 1999, një pjesë me pamje nga më modernet u ndërtua për procesin e prodhimit të verës, e frymëzuar nga tradita dhe krenaria e punishtes së verës më historike në grup. Për t'u kthyer në 1772, kur u krijua klasifikimi i parë i verërave, ajo tashmë ishte e njohur si një verë e "klasit të parë".

Macán dhe Macán Clásico

Dy familje të mëdha të verës, Rothschild dhe Álvarez, vijnë së bashku në San Millán (Samaniego) në krijimin e verës së jashtëzakonshme, La Rioja. Macán mbulon një sipërfaqe prej mbi 45.000 m², e mbrojtur nga një pyll lisash dhe me pamje të mrekullueshme të Luginës Ebro dhe Cantabria, si dhe Vargmalet Ezcaray. Ndodhen tre ndërtesa të ndara atje, megjithëse përzier me mjedisin; në përfaqësimin e ujit (prodhimit), tokës (vjetërimit) dhe diellit (shpërndarja). Verë



e kuqe, e bërë tërësisht duke përdorur varietetin Tempranillo. Pas fermentimit alkoolik, procesi malolaktik kryhet 30% në fuçi dhe 70% në kade. Vjetërimi zhvillohet në dru fin francez, shumica në fuçi të reja dhe pjesa tjetër në të përdorura një herë, ku mbahet për 15 muaj dhe pastaj në shishe derisa të shitet. Macán dhe Macán Clásico janë vizioni i përbashkët që dy emra të mëdhenj të botës së verës, Rothschild dhe Vega Sicilia kanë. Ata janë verëra shumë elegante, ku harmonia, aromat dhe shijet e tyre tregojnë autencitetin e tokës nga ku vijnë, dhe kapacitetin e saj për të prodhuar verëra të mëdha. Macán Clásico është shumë miqësore dhe ekspresive, e këndshme dhe e pëlqyeshme, me një reputacion të dukshëm të tokës nga i cili vjen, dhe një thjeshtësi që e bën atë shumë tërheqëse. Bashkekzistenca e saj është për shkak të dëshirës për të ruajtur traditën e Bordeaux për të prodhuar një verë të parë dhenjë të dytë. Të dyja bashkekzistojnë dhe trajtohen saktësisht njësoj nga hardhi e klasifikuar nga degustimi.





Rilindja e një legjende

Vega Sicilia u themelua në vitin 1864 nga biznesmeni vizionar Eloy Lecanda, i cili kishte për qëllim të bënte fermën e familjes së tij në luginën e lumit Duero një model bujqësor. Në shpatet kodrinore me tokë argjilore të lëmuar, Lecanda mbolli Tempranillo spanjolle dhe varietetet e rrushit të kuq të ardhura nga Bordo.

Lecanda falimentoi duke ndjekur ëndrrën e tij, por punishtja vazhdoi nën një varg pronarësh të pasur, duke prodhuar verëra me reputacion të lartë për kompleksitetin dhe aftësinë e tyre të vjetërimit. Vega Sicilia, e izoluar dhe e largët, mori statusin e ikonës.

Vera e saj kryesore gjithmonë është etiketuar Unico (“unik”). “Unico më i vjetër që kam shijuar ishte i 1915-s dhe ishte akoma gjallë”, thotë Álvarez, me sytë e tij të kaltër që ndriçojnë ndërsa drejton një vizitor përmes kantinës së re të Vega Sicilia, e përfunduar në vitin 2010. «Shishja më e vjetër që unë kam parë është e 1898-s, në shtëpinë e një koleksionisti”.

Në vitin 1982, Vega Sicilia doli në shitje nga pronari i saj i munguar, industrialisti venezuelian Hans Neumann. Ai e kishte blerë atë në vitet 1960 dhe nuk kishte trashëgimtarë të interesuar në pasuri. “Kishte disa pasiguri për të ardhmen e pronës”, kujton Mariano García, vreshtar i Vega Sicilia nga viti 1968 deri më 1998.

David Álvarez, babai i Pablos, rrezikoi. Patriarku kishte bërë një pasuri të madhe në biznesin e shërbimeve - duke zgjeruar kompaninë e tij nga një punonjës në Bilbao në vitin 1962-n në gjigantit ndërkombëtar të shërbimit Eulen Group, i cili u rrit në 90,000 punonjës në Europë, Shtetet e Bashkuara dhe në Amerikën Latine. Për të diversifikuar investimet e tij, Álvarez krijoi një kompani bujqësore që quhej El Enebro. Ai e dinte se Vega Sicilia do t'i shtonte një prestigj të jashtëzakonshëm grupit.

Nuk mund të kishte qenë më mirë se kaq. Spanja ishte ende duke dalë nga zhgënjimet ekonomike të

diktaturës së Frankos dhe pasuria e patundshme ishte e lirë.

Dhe, po atë vit, Ribera del Dueros iu dha statusi zyrtar si Denominación de Origen (DO). Kishte vetëm një duzinë kantinash në DO; rregullat u përshtatën të garantohesh që Vega Sicilia do të pranonte të bashkohej. (Në Ribera del Duero momentalisht ka rreth 300 kantina, ndërsa sipërfaqja e vreshtave është rritur nga rreth 15,000 në më shumë se 50,000). “Edhe pse Vega ishte e famshme,” thotë Pablo Álvarez, “nuk ishte në gjendje perfekte”. Toka e vreshtave ishte zvogëluar në rreth 200 hektarë, një pjesë e mbjelljeve të mëparshme. “Kantina ishte një biznes. Nuk ishte humbje parash, por vera në Spanjë konsiderohej ushqim, jo kulturë, “shton Álvarez. “Pastaj, në atë moment, vera filloi të ndryshojë - po konsiderohej kulturë”.

Pas diplomimit për drejtësi, Álvarez punoi në El Enebro. Ai tërhoqej nga Vega Sicilia, ku Jezus Anadoni, menaxher i pasurive në atë kohë, e mori si krahun e tij të djathtë.

Álvarez kujton vendimin e parë të rëndësishëm që bëri: për të eliminuar herbicidet në vreshta. Për të, kjo ishte një çështje me kuptim. Kur Anadón paralajmëroi se ndërprerja e kimikateve do të kushtonte më shumë në punë për shkuljen me dorë të barërave të këqija, Álvarez i tha Anadónit të mos shqetësohej. «Thashë, është në rregull. Vlera e rrushit është më e rëndësishme sesa çmimi për të pastruar vreshtat».

Për të zgjeruar horizontin e tij, Álvarez udhëtoi në Bordeaux dhe Burgundy, i cili i hapi sytë. «Kultura e verës në Francë është diçka e pabesueshme», thotë ai. «Pashë se të gjithë po investonin në kantinat e verës dhe se unë kisha nevojë për të përmirësuar gjithçka».

Në vitin 1985, Anadóni u tërhoq dhe rekomandoi që Pablo të drejtojë kantinën. «Shumë shpejt, u dashurova me të», thotë Álvarez.

«Pablo e përvetësoi shumë mirë kulturën e Vega Sicilias dhe tregoi vendosmëri në bindjen e tij për të mos kursyer, për hir të cilësisë», thotë Garcia, tashmë 72 vjeç.

Vera mbi të gjitha

Vega Sicilia është një legjendë 153-vjeçare, e mbushur me histori. Pablo Alvarez mori me mish e me shpirt përgjegjësinë e qilarëve të verës së familjes së tij në 1985-n, duke pushtuar botën me verërat e Vega Sicilias. Pablo Álvarez, përkundër arritjeve të tij, është një perfeksionist që nuk kënaqet kurrë. Fraza që e ka shoqëruar gjatë karrierës së tij profesionale deri më sot është: «E mira është ende për t'u bërë, e vjela më e mirë duhet të jetë e ardhshmeja». Pragmatizmi mbizotëron në marrjen e vendimeve, ai beson dhe ngulmon në një filozofi të besueshme për suksesin: Vera është mbi të gjitha!

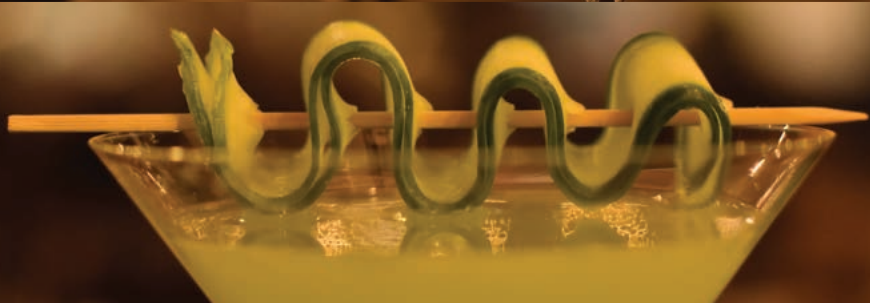




IL SAPORE TUTTO MADE IN ITALY

Kuzhina më e mirë italiane në Shqipëri është vetëm +39, restorant ekskluziv që ju lejon të shijoni anët më të mira të traditës italiane të kuzhinës: kuzhinë të lartë dhe verëra të jashtëzakonshme për t'u dhënë mysafirëve aroma të paharrueshme. +39 është një mundësi unike për ata që duan të zbulojnë kënaqësitë e kuzhinës me famë botërore dhe të shijojnë artin e kuzhinierëve të përgatitur mirë, të cilët do të dinë të kombinojnë përbërësit tipikë italianë.

TEL: 0693308496





Vjelja manuale apo vjelja mekanike

A jane rrushtë e vjelë nga dora e njeriut më të mirë se ata të vjelë me makineri?

Pavarësisht “romancës” së vreshtave të vjelë me dorë, teknologjia dhe kostoja po i joshin tregëtarët e verërave të kthehen drejt makinerive. Por a sjell ndonjë nga opsionet, verë më të mirë se tjetri? Tregëtarët duan ta përdorin fjalën “nga dora e njeriut” për te nënkuptuar zejtarinë artizanale e produkteve. Gjithsesi, në botën e verës, fraza “rrushë te vjelë me dorë” ka vlerë. Por çfarë vlerash i shton kjo cilësisë të rrushit?

Fillimisht, le të qartësojmë termat. Vjelja me dorë kryhet duke përdorur vetëm mjete dore, duke përfshirë thika ose gërsërë, manuale apo elektrike. Pasi priten vilet e rrushit, ato vihen në kosha ku mblidhen dhe transportohen në punishten e verës.

Vjelja nga makineritë, e prezantuar në vitet ‘60, i referohet zakonisht një makinerie vjelëse që udhëton nëpër vreshta duke përdorur gomë ose shufra xhami për t’i shkundur kokrrat nga hardhia dhe më pas për t’i mbledhur në rezervuare të mëdha. Vjelja nga makineritë, është ndoshta një ndër progreset më të mëdha në industrinë e verës, gjatë 50 viteve të fundit.

Verëbërësit shpesh betohen mbi metodën e vjeljes që ata përdorin (edhe pse shumë i përdorin të dyja). Në fund të fundit, zgjedhja e metodës më të mirë, varet nga kushtet, qëllimet e verëbërësit, gjithashtu dhe nga lloji i verës që kanë për qëllim të prodhojë.

Vera e rrushit e vjelë nga dora e njeriut

Vjelja artizanale, opsion më i mirë apo domosdoshmëri?

Shumica e punishteve të verës e vjelin manualisht rrushin për verën e tyre kryesore. Shumë e konsiderojnë procesin më të “butë” ndaj hardhive dhe rrushit dhe besojnë, se vetëm një sy i trajnuar mund të sigurojë mbledhjen e frutave më të mira. Veçanërisht e vërtetë është për rrushtë delikatë që janë të prirur të dëmtohen gjatë vjeljes me makinë. Lëkurat e holla të Pinot Noirit për shembull kërkojnë trajtim të kujdesshëm. Gjithashtu vjelja e vonë e verës, kërkon punë manuale. Megjithatë, me avancimet e fundit në teknologji edhe prodhuesit e verës “boutique”(me klientelë të specializuar dhe sofistikuar) kanë filluar përdorimin e korrësve mekanikë. Ata thjesht nuk e thonë.

Në disa emra të njohur në botën e verës, vjelja me dorë është ligj. Një nga sfidat më të mëdha në bërjen



e shampanjës është gjetja e gati 120,000 punëtorve të nevojshëm për korrjen 3-javore.

Disavantazhet e vjelejes me dorë

Mbledhja me dorë kërkon shumë punëtorë në dispozicion. Këta punonjës kanë nevojë për trajnim, i cili është një problem në rritje, pasi punëtorët me përvojë sezonale zhduken. Një pjesë e kultivuesve po mendojnë mekanizimin për të lehtësuar problemin. Disa argumentojnë se dilema etike mbi zëvendësimin e njerëzve me makineri humb rëndësinë kur punëtorët nuk janë në dispozicion. Në krahasim me makineritë, njerëzit janë gjithashtu të shtrenjtë dhe të ngadaltë. Vlerësimet, në varësi të rajonit, vënë punën e dorës deri në tre herë më të shtrenjtë për ton të vjelë se një makinë. Një korrje mekanike mbulon 4046.86 m² në më pak se një orë, ndërsa njerëzit në pesë orë ose më shumë.

Avantazhet dhe disavantazhet e Korrjes Mekanike

Kur është fjala për njeriun kundrejt makinerisë, ajo që duhet të konsideroni është kjo: A ju pëlqen vera për çmimin që paguani?

Argumentet kundër makinerive kanë qenë përgjithësisht të lidhura me cilësinë. Shkundja e fuqishme mund të dëmtojë rrushin, i cili është gjysmë i vrarë gjatë depozitimit të tyre në kazanët e çelikut brenda makinerive. Modelet e vjetra gjithashtu merrnin shumë materiale të tjera përveç rrushit, të cilat mund të përfshijnë bishta, gjethe dhe insekte. Teknologjia e sotme është më e kujdesshme dhe e saktë. Tashmë makineritë mund t'i kalibrosh për të zgjedhur vetëm kokrra të pjekura dhe jo çdo kokërr rrushi.

Cila teknikë është më e mirë?

Ka anë pozitive dhe negative për të dy metodat, por cilësia nuk është dallimi përcaktues. Përkundër 'romancës' që vjen nga vjelja me dorë, punishtet e verës janë ende biznese. Nëse nuk përparojnë, ato nuk mund të bëjnë verë. Pra, kur është fjala për njeriun kundrejt makinerisë, ajo që ju duhet të konsideroni realisht është kjo: A ju pëlqen vera për çmimin që paguani? Nëse përgjigjja është po, nuk ka rëndësi se si vilet rrushi.

Campo alla Sughera, kantina e verërave të klasit botëror



Campo alla Sughera është një kantinë vere e krijuar nga Knauf në zonën e harlisur të Bolgheri-t, një liman i famshëm i Toskanës me peizazhe që të lënë pa frymë dhe verëra me cilësi të lartë. Themeluesi i pronës është Baldëin Knauf - bashkëpronar i gjigandit industrial që furnizon materialet e ndërtimit në mbarë botën. Falë grupit të profesionistëve të talentuar të përfshirë në projekt që nga fillimi, kantina e tij duket të jetë një nga më të mëdhatë në zonën e famshme të Bolgheri DOC. Megjithëse produktet Campo alla Sughera janë në treg vetëm që nga viti 2004, ata tashmë njihen ndërkombëtarisht nga revistat më të respektuara në

industrinë e verës. Korridoret e nëndheshme të kantinës janë si prelude magjik i shijes së kadifenjtë të bodrumeve të kuqe Bolgheri, mbushur me fuçi lisi francez, rezervuarë të fermentimit të teknologjisë së lartë, ku rrushi ngarkohet nga kati i sipërm sipas ligjeve të Njutonit; dy Bolgheri të kuqe fisnike të shoqëruar nga dy të bardha të mrekullueshme. Qëllimi i verëbrësit është të prodhojë verëra të mira të kuqe që pasqyrojnë vokacionin e lartë rajonal duke ruajtur standardet cilësore të shkëlqyera. Vera kryesore e Campo alla Sughera është Arnione, bazuar në varietete tipike Bordeaux; ka një karakter të pagabueshëm të

Bolgheri Superiore DOC. Në të njëjtën kohë verërat e bardha të kantinës janë gjithmonë të këndshme, duke treguar një ekuilibër shumë të mirë. Çdo gjë dhe të gjithë në kantinë ndjekin rreptësisht standardet më të avancuara të bujqësisë dhe verëbërjes, për të konfirmuar statusin e rëndësishëm të pronarit gjerman. Nga e vjela në të vjelë, verërat reflektojnë me besnikëri rritjen në vite dhe traditën e padiskutueshme të kantinës. Për rrjedhojë mbeten për t'u përmendur: oenolog Giovanni Bailo dhe konsulent agronomi Mauro Carrara - ata janë të parët që ndajnë përgjegjësinë e këndshme për të qenë krijues të verës Campo alla Sughera.

CAMPO ALLA SUGHERA



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

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



Historia & Tradita e verës

DUKE LËNË PAS BARBARIZMIN



Kultura e verës në Europë daton para Romakëve: në Greqinë e lashtë, vera lavdërohej nga poetë, historianë dhe artistë, dhe shpesh përmendej në punimet e Ezopit dhe Homerit. Megjithatë, në Greqi, vera konsiderohej si privilegj i klasave të larta. Dionisi, zoti Grek i verës, përfaqësonte jo vetëm fuqinë dehëse të verës, por gjithashtu edhe influencën e saj të dobishme sociale. Ai shihej si përkrahës i civilizimit, ligjvënës dhe dashurues i paqes, gjithashtu edhe mbrojtës hyjnor i bujqësisë dhe teatrit. Teknikisht, sipas historianit të Greqisë së lashtë, Tukididi, “Njerëzit e Mesdheut filluan të shkëputen nga barbarizmi, kur mësuan të kultivonin ullirin dhe hardhinë”.

DUKE FESTUAR MODERIMIN

Vera ka evoluar si pjesë e jetës, kulturës dhe dietës që nga kohërat e lashta. Prodhimi i verës u shfaq në Europë me zgjerimin e Perandorisë Romake gjatë gjithë Mesdheut, kur u krijuan shumë rajone të mëdha të prodhimit të verës të cilët ende ekzistojnë sot. Edhe atëherë, bërja e verës ishte një fushë e përpiktë e bujqësisë që nxiti zhvillimin e varieteteve të ndryshme të rrushit dhe teknikave të kultivimit. U krijuan fuqitë dhe anijet për magazinim, u përdorën shishet për herë të parë dhe madje u zhvillua një sistem elementar i emërtimit, pasi rajone të caktuara përfituan reputacion për verëra të mira. Ndërsa prodhimi i verës u rafinua progresivisht, popullariteti i saj u rrit dhe tavernat e verës u bënë një tipar i përbashkët në qytete përgjatë gjithë Perandorisë.



ARTI I VRESHTARISË SHPËRNDARHET NË EUROPË



Me kalimin e shekujve, arti i prodhimit të verës u përhap në Francë, Spanjë, Gjermani dhe disa zona të Britanisë. Në atë kohë, vera konsiderohej si pjesë e rëndësishme e ditës ditore dhe njerëzit filluan të pëlqenin verëra më të forta dhe më të rënda. Vlerësimi European ndaj verës zgjati gjatë gjithë Mesjetës. Pjesërisht, pasi uji i pijshëm ishte ende i pasigurt, vera ishte alternativa e preferuar për të shoqëruar ushqimin. Në të njëjtën kohë vreshtaria avancoi

falë blegtorisë së manastireve të Kishës anëmbanë kontinentit, gjë që solli disa nga vreshtat më të mira në Europë. Për shembull, murgjit benediktë u bënë një ndër prodhuesit më të mëdhenj të verës në Europë të cilët kishin vreshta në rajonet franceze Champagne, Burgundy dhe Bordeaux, si dhe në rajonet Rheingau dhe Franconia të Gjermanisë. Tregtarët dhe klasat fisnike të shoqërisë pinin verë në çdo vakt dhe kishin bodrume vere të mbushura.

Gjatë shekullit të 16-të, vera u vlerësua si një alternativë më e sofistikuar e birrës dhe ndërkohë që produktet e verës filluan të variojnë, konsumatorët filluan të vlerësonin konceptin e ndryshimit të rutinës së tyre të të pirit. Njerëzit filluan të diskutonin virtytet dhe veset e verës me vëmendje më të madhe se në shekujt e mëparshëm. Epoka Shekspiriane e pa furnizimin e Londrës me ujë të pijshëm si një zbulim të madh që e çoi industrinë e verës në një epokë të re.

EPOKA E ARTË E VERËS

Teknikat e përmisuara të prodhimit në shekujt 17 dhe 18 rezultuan në shfaqjen e cilësive më delikate të verës. Filluan të përdoreshin shishet e qelqit me tapa dhe u shpik hapësja e verës. Industria e Franceze e verës u ngrit dhe vera "Claret" e Bordeaux u vlerësua



nga tregëtarë nga vendet e ulëta, Gjermani, Irlandë dhe Skandinavi. Bordeaux shkëmbente verën me kafe dhe gjëra të tjera të kërkuara nga Bota e Re, duke ndihmuar forcimin e rolit të verës në tregtinë botërore në zhvillim. Ndonëse shekulli i 19-të konsiderohej epoka e artë e verës, për shumë rajone nuk mungonin tragjeditë. Rreth vitit 1863 shumë vreshta franceze vuanin nga një sëmundje që shkaktohej nga një insekt i quajtur "Phylloxera" i cili thithte lëngun nga rrënjët. Kur u zbulua se hardhitë në Ammerikë ishin rezistente ndaj "Phylloxera" u vendos që hardhitë amerikane të mbilleshin në rajonet franceze. Ky vendim krijoi rrush hibrid i cili prodhonte një verietet më të madh verërash.

VERA TANI

Gjatë 150 viteve të fundit, prodhimi i verës ka qenë tërësisht revolucionar si art dhe shkencë. Me akses ndaj frigoriferëve, kontrollimi i temperaturës gjatë procesit të fermentimit është bërë më i lehtë për punishtet e verës, duke arritur të prodhojnë verëra me cilësi të lartë, edhe pse në klimë të nxehtë. Futja në biznes e makinave të vjeljes i ka lejuar verëbërësit të rrisin sipërfaqen e vreshtave të tyre, duke i bërë ato akoma më shumë efikase me kalimin e kohës. Ndonëse industria e verës përballet me sfidën e përmbushjes së kërkesave të një tregu gjithnjë më të madh, pa humbur individualitetin e verërave të tyre, teknologjia ndihmon për të siguruar një furnizim të qëndrueshëm të verërave cilësore. Vlerësimi modern i verës i bën njëfarë homazhi artit të përjetshëm të verës dhe tregon rëndësinë e verës në histori dhe gjithashtu diversitetin e kulturës Europiane.





Sharm, luks dhe një botë verërash në kodrat e Collio-s

Zgjimi është i ëmbël midis vreshtash në Relais Russiz Superiore të Capriva-s, Friuli, në Collio-n Goriziane: ristukturim i bujtinës antike që Marco Felluga ia trashëgoi djalit të tij Roberto, një nga më prestigjiozet në Friuli, me 7 dhoma të mobiluara në mënyrë elegante dhe kujdes në çdo detaj. Kantina historike me origjinë romake mban ende simbolin e shqiponjës me dy krerë, emblema e Princit Torre Tasso (ndër zotërinjtë e parë të këtyre tokave në vitin 1273). E blerë nga familja në vitin 1967, ajo ndodhet në zemrën e pasurisë së Russiz Superiore.



Flamuj fisnikësh, verëra fisnike, familje fisnikësh kanë arritur në kohë deri te Roberto Felluga, që aktualisht përfaqëson brezin e pestë në botën e verës. Relais, i rrethuar nga 100 hektarë pasuri, nga të cilat 50 kultivohen me vreshta, posaçërisht për prodhimin e verërave të bardha, qëndron në majë të kodrës, në një pozicion të shkëlqyer nga i cili mund të admirojnë kodrat e mrekullueshme të Collio-s. Këto përballen me Slloveninë nga ana lindore dhe me detin Adriatik nga ana perëndimore: një tokë shumë e veçantë, e mbrojtur në veri nga Alpet e Julianëve dhe e njohur për poncën ose flishin - një shtresim i veçantë i argjilës dhe gurit ranor që filluan rreth 100 milion vjet më parë në epokën Neolitit nga procesi i erozionit dhe që sot është veçanërisht i përshtatshëm për kultivimin e vreshtave. Klima e butë favorizohet nga afërsia e detit Adriatik: një sundim i gjatë i shkëmbijve spektakolare koralorë. Dhe tashmë nga kjo zonë arrijmë lehtësisht destinacionet

më të famshme të plazhit në rajon, si Grado me lagunën e saj të bukur dhe Portopiccolo Sistiana. Dhomat e bollshme dhe me diell të Relais Russiz Superiore - të gjitha me terracë apo kopsht privat - janë emërtuar sipas disa prej verërave më prestigjioze të shtëpisë. Në katin përdhes, dhoma Picolit komunikon me dhomën e dyshe Sauvignon, por gjithashtu mund të jepet me qira individualisht. Si dhoma dyshe gjenden Molamatta e sofistikuar dhe Rosso Riserva degli Orzoni, dhe lart dhoma Carantan dhe Mongris, së bashku me suitën Col Disôre. Relaisi ofron jo vetëm mëngjesin në shtrat me një ushqim të pasur, bërë në shtëpi me produkte të mirëfillta vendore, por të jep edhe mundësinë për të hyrë direkt në bodrumin spektakolar nëntokësor për vjetërimin e verërave të kuqe, nga rrushi autokton dhe ndërkombëtar, dhe e gjitha kjo vjen në një ndërtim të mrekullueshëm.

MARCO FELLUGA®



91
POINTS



WINE ENTHUSIAST.

2016

vint

RUSSIZ SUPERIORE



91
POINTS

vintage 2012



90
POINTS

vintage 2011



90
POINTS

vintage 2014



vintage 2007

Vlerësimet e verërave Russic Superiore të Marco Felluga



MARCO FELLUGA

Collio Sauvignon

- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2015
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2014
- 93/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2013
- 94/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2012 (e listuar e 12 në 100 verërat më të mira në botë 2014)
- 93/100 nga DECANTER 2011
- 91/100 nga revista prestigjioze WINE & SPIRITS 2011
- 94/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2010
- 94/100 nga WINE REVIEW ONLINE 2010
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2007
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2006
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2003

Collio Pinot Grigio

- 91/100 nga JAMES SUCKLING 2015
- 92/100 nga JAMES SUCKLING 2014
- 91/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2012
- 92/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2008
- "BEST PINOT GRIS & PINOT GRIGIO" nga revista FOOD&WINE 2005

Collio Pinot Bianco

- 90/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2015
- 92/100 nga JAMES SUCKLING 2015
- 92/100 nga JAMES SUCKLING 2014
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2013
- 91/100 nga revista prestigjioze WINE ENTHUSIAST 2012
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE ADVOCATE 2009
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2008
- 91/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2007
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE ADVOCATE 2007
- 90/100 nga revista prestigjioze WINE SPECTATOR 2001





PREMIUM HOTEL

I ndodhur në pjesën më të bukur të Golemit

I ndodhur ne pjesen me te bukur te plazhit te Golemit, Resorti i ri turistik modern me 5 Yje, "Premium Beach Hotel", ndertuar me nje arkitekture te vecante dhe magjepse duket si nje diamant ne gjerdanin e praruar te bregdetit Adriatik



PREMIUM HOTEL

★★★★★
BEACH

Adresa: Golem Long Beach, Durrës, Albania
Tel: +355 67 60 41 008
Email: reservation@premiumbeachhotel.com
Web: www.premiumbeachhotel.com



Pirja e Verës & Çajit mbajnë larg gripin

Kur jeni duke vuajtur nga gripi - dhimbje fyti, kollë, temperaturë dhe hundë të zëna - dhe dëshironi të mos vuani më, përgjigjja zakonisht qëndron në marrjen e një doze të madhe të vitaminës C dhe të pushosh sa më shumë.

Por, sipas hulumtimeve të reja, ilaçi më i mirë mund të fshihet në raftin tuaj të verës ose të jetë aq e thjeshtë sa pirja e një filxhani çaj.

Studimi, i kryer nga shkencëtarët në Shkollën e Mjekësisë të Universitetit të Uashingtonit, ka gjetur se një përbërje e gjetur në ushqime të tilla si; vera e kuqe, çaji i zi dhe boronica mund të ndihmojnë bakteret e zorrëve të luftojnë infeksionet dhe të parandalojnë gripin e rëndë.

Pirja e verës i gjallëron njerëzit

E botuar në revistën 'Science', në testin e tyre për minj, kërkuesit shpjeguan se flavonoidët e gjetur në këto produkte punonin me një bakter të veçantë të zorrëve - clostridium oribiscidens - për të krijuar një metabolizëm që nxit përgjigjen immune.

Si rezultat, simptomat e gripit zvogëlohen dhe koha që duhet për t'u kthyer i shëndetshëm reduktohet.

"Për vite me radhë, flavonoidët janë menduar të kenë vetitë mbrojtëse që ndihmojnë në rregullimin e sistemit imunitar për të luftuar infeksionet", tha Ashley Steed, autori i studimit.

"Flavonoidet janë të zakonshme në dietat tona, kështu që një përfundim i rëndësishëm i studimit tonë është se është e mundur që flavonoidët veprojnë me bakteret e zorrëve për të na mbrojtur nga gripi dhe infeksionet e tjera virale. Natyrisht, ne duhet të mësojmë më shumë, por rezultatet tona janë intriguese".

Vitamina D 'çelësi për të mundur ftohjet dhe gripin'

Para se ta përdorni këtë justifikim për t'iu dorëzuar diisa shisheve të verës suaj tuaj të preferuar, është e rëndësishme të theksohet se ky hulumtim është ende për t'u kryer në njerëzit me simptoma të gripit. Dhe si i tillë, efekti përfundimtar, që ushqimet që përmbajnë flavonoide, si: verë, çaj dhe boronica, në të vërtetë ju bën të ndiheni më mirë, mbetet e paqartë.



*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

Monte Rossa

kantina që ka bërë historinë e Franciacorta me verërat me gaz plot klas



Kantina Monte Rossa u themelua në vitin 1972 nga Paolo Rabotti. Në vitin 1992 kompania iu besua djalit të tij Emanuele, i cili sot, me entuziazëm të madh, ndjek prodhimin në kantinë, në përpjekje të vazhdueshme për të futur një teknologji të re, veçanërisht në bodrum. Një shembull në këtë aspekt është struktura e re e bërë në vitin 2000, e aftë për të shfrytëzuar forcën e gravitetit, duke lejuar përdorimin e pompave sa më pak të jetë e mundur dhe mbrojtjen e verës nga oksidimi. Pjesa tjetër është bërë nga vreshtat e bukura të Monte Rossa, karakterizuar nga një mikroklimë shumë e përsosur, e ndërthurur në kodrat që mbyllin

liqenin Iseo, duke e ndarë atë nga rrafshina. Në këto zona, toka është morenë akullnajore, e aftë për t'u dhënë verërave sasinë e përsosur të aromës dhe elegancës. Një element tjetër që ndihmon për të dhënë ekuilibrin e verërave të bodrumit në kohë, përveç përdorimit të fuçive për fermentim për rreth 60% të rrushit, përdorimi i vazhdueshëm i verës rezervë, e cila mbahet çdo vit duke lejuar kështu të japë uniformitetin e verërave në serinë e viteve. Butësia, aroma dhe ekuilibri janë elementët që dallojnë verërat e Monte Rossa, e cila është bërë një përsosmëri në Franciacorta. Nëse dëshironi të shijoni Franciacorta, duhet të shkoni pa dyshim në Monte Rossa.



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

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

Tendencë/ Parfume me aromë vere



*Chanel? Chloe?
Burberry?
Jo.*

Aroma e zgjedhur e ditëve të sotme është vera; në mënyrë specifike, ëmbëlsia e verërave verore, rozë. 'Notes of Rosé' është parfumi më i ri nga Kelly Jones, e cila u rrit në Rochester Hills, u diplomua në Universitetin shtetëror të Miçiganit dhe vendosi të bënte bashkë dy nga gjërat e saj të preferuara: parfumin dhe verën.

Jones, 43 vjeç, e cila jeton në Nju Jork, kishte lënë industrinë e automobilave dhe po drejtonte një dyqan

parfumesh, kur një verëbërës e ndëshkoi atë se kishte vënë parfum gjatë një degustimi të verës. Arsyeja e verëbërësit: Parfumi do ta turbullonte aromën e verës. Megjithatë Jones mendonte ndryshe; ajo mendoi se parfumi i saj e vuri më në dukje aromën e verës. Dhe pikërisht kështu lindi një ide: Një parfum i bërë me të njëjtat aroma, të gjetura në verë. Kompania Jones shet një sërë parfumesh të lidhura me verën, duke përfshirë chardonnay dhe cabernet. Por 'Notes of Rosé' është veçanërisht i këndshëm, i lehtë dhe me lule, përmban rrush pa fara rozë, osmanthus, bar të Provencës dhe dru të bardhë.



Të hedhësh parfum me aroma të verës nuk është e njëjta gjë si të lahesh në chardonnay, merlot apo verë rozë. Parfimet, sipas Jones, kanë aroma aq shumë të këndshme, të cilat nuk i ndiejmë dot në verë. Janë aq delikate sa nuk mund ta nuhasësh e të thuash thjesht- 'Kjo ka aromë vere', por do ta nuhatni dhe do thoni -'Kjo ka një aromë të këndshme... një aromë që bëhet njësh me verën tuaj'. Parfumi ka aromat e verës, por jo të pjesës alkoolike të saj. Nëse pi një gotë verë dhe mban parfumin me aromat e saj, të zgjohen ndijimet nervore dhe ndjen sesi shtohen nuancat aromatike brenda gotës.

Femrat e dashurojnë verën dhe parfumin

Vera është një shans relaksi për femrat, një shans për të shuar stresin e ditës. Me një gotë verë në dorë, ndijimet udhëtojnë në vreshta, në nuancat e mrekullueshme dhe përbërësit që janë në verë. Femra dhe vera përbëjnë atë që quhet elegancë. Si vera dhe parfumi po bëhet për femrën si një lloj rituali. Vajtja në shtëpi pas një dite të lodhshme pune, mbushja e një gote me verë, hedhja e parfimit me aroma vere është thjesht diçka që të bën të ndihesh mirë dhe të udhëtosh me ndjesitë në rrugëtimet që të zgjojnë aromat.



12 hile që çdo verëdashës duhet t'i dijë

Nuk ka asgjë më të mirë se sa të pushosh pas një dite të gjatë me një gotë vere në dorë. Por çfarë ndodh nëse vera jote e bardhë ende s'është mjaft e ftohtë, mbase hapësja juaj e verës është thyer, ose e njollosni veshjen tuaj të preferuar me verë të kuqe? Mos u shqetësoni, sepse ne grumbulluam këshillat më të mira që cdo oenofil (adhurues vere) duhet të dijë. Vazhdoni të lexoni për t'i parë këto këshilla...

Si të hapni një shishe pa një hapëse vere

Mënyra me këpucë

1. Vini shishen në hapjen e një këpuce.
2. Me një dore mbani kokën e shishes dhe me tjetrën thembrën e këpucës.
3. Përplaseni me forcë shollën e këpucës në mur, derisa tapa të lirohet. Pastaj nxirreni me lehtësi nga gryka e shishes.



Si të mbani verën e bardhë të ftohtë



Me kartpeceta të lagura

Mbështille shishen me kartpeceta të lagura dhe futeni në ngrirje për 10 minuta.

Akull dhe kripë

Vëreni verën në një kovë me akull për ta ftohur shpejt. Kripa do të ulë temperaturën në të cilën akull ngrin, gjë që do sjellë uljen e temperaturës në shishe.



Disa kokrra rrushi të ngrira

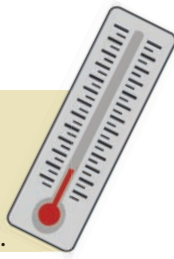
Për të ruajtur verën nga nxehtësia, ngrini kokrra rrushi për t'i përdorur në vend të akullit në mënyrë që mos të keni verë të holluar me ujë.

Si të ruani verën pas hapjes

Temperatura korrekte

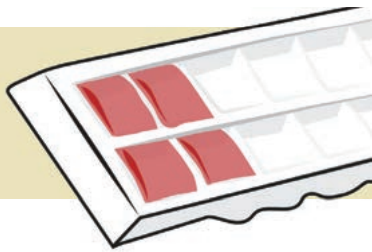
Mos e lini verën e kuqe në vende mbi 70 gradë.

Shmangni dritaret, ekspozimin ndaj diellit dhe mbajtjen e shishes anash.



Rimbyllni shishen

Sigurohuni ta mbyllni shishen pas çdo mbushjeje gote. Ruajtja në këtë mënyrë e verërave të kuqe dhe të bardha do t'i mbajë të freskëta për 3-5 ditë.



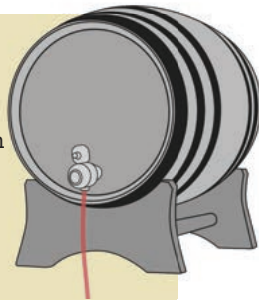
Mbajtëse akulli

Derdhni verë në vend të ujit në mbajtëset e akullit dhe ngrijini, për pjesë të aksesueshme për përdorim edhe gjatë gatimit.

Si të porosisësh dhe të blesh verë

Blerja nga kultivuesi

Blerja e verës nga vreshtat e markave më të njohura, shpesh do të kënaqë shijen dhe portofolin tuaj. Vera shkon nga ai që e kultivon në një shumicë, më pas te një shpërndarës dhe në fund te një shitës me pakicë. Nëse anashkaloni këto hapa dhe blini direkt nga kultivuesi, zakonisht kurseni edhe para.



Porosisni me shishe

Një gotë verë mund të kushtojë aq sa restoranti paguan për tërë shishen. Gjithashtu kamarierët shpesh ju japin një gotë verë nga një shishe e hapur prej shumë kohësh, ndonjëherë për një kohë aq të gjatë sa vështirë të ruhet shija e mirë.



- Si të hiqni njollat e verës

Qumësht

Për sa kohë një njollë është ende e lagësht, derdh qumësht mbi të dhe lëreni që bluzja ta thithë. Njolla duhet të zhduket pas një ore.



Kripë

Menjëherë pas derdhjes së verës, mbuloni njollën me kripë dhe lëreni mbi njollë. Pastaj fshini kripën nga vendi i aplikuar.



Krem rroje

Nëse njolla është tharë, mbulojeni me krem rroje dhe pastaj lajeni në makinën larëse me ujë të nxehtë.



LOUIS JADOT



“Maison Louis Jadot”

blen pronën historike Prieur-Brunet në Burgundy

Maison Louis Jadot ka njoftuar blerjen e Domaine Prieur-Brunet nga Santenay. Domaine Prieur-Brunet është një nga prodhuesit më të njohur të Santenay. Jadot e ka konfirmuar më 20 korrik blerjen e Prieur-Brunet, por nuk ka dhënë detaje për transaksionin financiar. Blerja shton 18 hektarë të vreshtave kryesore të Côte de Beaune në portofolin Jadot në Burgundy, duke përfshirë vreshtat top premierë në Santenay, Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard dhe Beaune, si dhe një parcelë të hardhive të vjetra në vreshtat kryesore Bâtard-Montrachet. Historia e Domaine Prieur-Brunet filloi kur dy vëllezërit Prieur u vendosën në Santenay në 1804.

Pasardhësi i tyre Guy Prieur u martua me Elizabeth Brunet, nga familja e vjetër Meursault, në mesin e shekullit të njëzetë. Verërat e Domaine kanë gëzuar një ndjekje besnike mes klientëve privatë dhe restoranteve, falë të qenit për një kohë të gjatë i preferuar për shërbimin diplomatik francez. Sot, Dominique Prieur dhe djali i saj Gillaume drejtojnë pasurinë, që përfaqëson brezin e tetë. Shitja është vetëm investimi i fundit në Santenay. Në tetor të vitit 2015, Ken dhe Grace Evenstad nga Domaine Serene në Oregon blenë 10 hektarë Château de la Créé. Shitja e fundit e disa prej pronave në Santenay të Domaine Vincent Giardin ka sjellë edhe gjak të ri në komunë. Me prodhuesit më të mirë

nga veriu, si Pierre-Yves Collin dhe Hubert Lamy, duke i rrahur shpatullat talenteve lokalë si Jean-Marc dhe Anne-Marie Vincent, Santenay, dikur e neglizhuar, po përjeton një rilindje. Është gjithashtu një tjetër blerje e rëndësishme e Côte de Beaune për Jadot, i cili në vitin 2012 fitoi 17 hektarë vreshta Château du Chorey fokusuar në emërtimet e Beaune, Chorey-lès-Beaune dhe Pernand-Vergelesses. Ndërsa kultivuesit gjithnjë e më shumë zgjedhin të jenë pronarë 100% të rrushit që shkon në shishe dhe tregu për rrush të kualitetit të lartë bëhet më konkurrues, shtëpitë negociuese të Burgundyve po fitojnë gjithnjë e më shumë vreshtat e tyre - një trend që Jadot ka udhëhequr prej dekadash.



LOUIS JADOT



Të dhënat teknike

Pozicionimi i vreshtave

Gevrey Chambertin është më veriori i komunave të mëdha të Cote de Nuits. Nodohen 26 Premierë Crus dhe 8 Grands Crus. Gjysma e Premierë Crus të Gevrey shtrihen të shpërndara rreth perimetrit të Grands Crus; gjysma tjetër zë një pjerrësi, në juglindje përballet me shpatin në veri, me toka argjilore gëlqerore.

Karakteristikat

Vreshti «Petite Chapelle» ndodhet në jug të fshatit, afër Grands Crus «Chapelle Chambertin» dhe «Griotte Chambertin». Vreshtat rrihen nga era, që ndihmon për prodhimin e verërave me cilësi të mirë.

Prodhimi i verës

Fermentimi bëhet në kade për 3-4 javë dhe më pas vera vjetërohet 18-20 muaj në fuçi lisi para se të futet në shishe.

Komentet e verëbërësve / Gastronomi
Në përgjithësi, Gevrey Chambertin «Petite Chapelle» ka ngjyrë shumë të mirë. Taninat janë të shumta, të forta, por përfundimisht aromatik.

Më pak dinamik se Premier Cru i Combe de Lavaux që janë në një shpat, Gevrey Chambertin «Petite Chapelle» është shumë afër Grand Cru «Mazoyères» dhe «Chapelle».

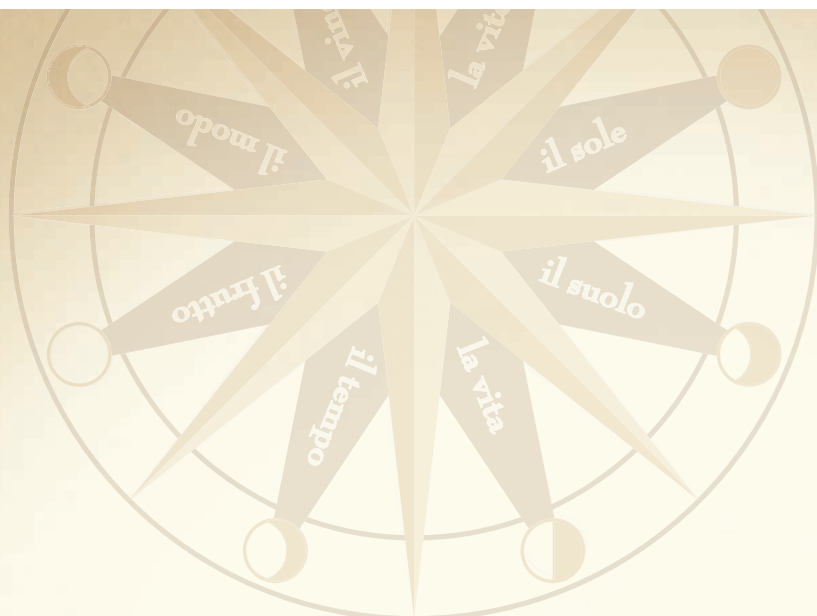
Kjo verë do të përputhet mjaft mirë me pjata mjaft të forta dhe të sofistikuar. Do të jetë e përkryer me biftek me salce burginjon, këmbë e qengjit dhe djathra të pjekur, por jo djath blu.

Ruajtja

Kjo verë me siguri do të përmirësohet gjatë 8-20 vjet, nëse mbahet në kushte shumë të mira të temperaturës dhe lagështisë.

Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

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



93 PIKË

JAMES SUCKLING
28 GUSHT 2017

“Verë me shije frutash dhe pikante, mbushur me fruta të thata dhe me lis të pjekur. Vanilje. Një verë e trashë dhe alkoolike. Mjaft frutore. Një verë mjaft e njohur tani. I duhet 1 vit ose 2 për t’u zbutur. Pijeni në vitin 2019”.

RUFFINO





SEMA

CONFECTIONERY, RESTAURANT & LOUNGE

CONFECTIONERY



RESTAURANT

LOUNGE



SEMA LOUNGE

Adresa: Dures, Durrës, Albania

Email: info@sema.al | Web: www.sema.al

TEL: 0672033224

Gianni De Biasi

Vera dhe sporti kanë të përbashkët pasionin



“Ditën time të parë në Shqipëri, pas prezantimit në shtyp, kam pirë në drekë një verë të mirë të kuqe, prodhuar nga kantina Duka, e Presidentit të Federatës Shqiptare të Futbollit”

Z. De Biasi, ju jeni një person shumë i dashur për të gjithë ne, keni rilindur ndjenjën tonë kombëtare dhe meritoni gjithë mirënjohjen tonë për kualifikimin historik të skuadrës sonë kuqezi në Euro 2016. Por, ne jemi kuriozë të dimë marrëdhënien tuaj me verën. Çfarë është vera për ju?

Edhe unë ju falenderoj për vlerësimin. Kam jetuar dhe përjetuar gjatë qëndrimit tim në Shqipëri në mënyrë shumë intensive dashurinë dhe shtysën e tifozëve kuqezi, të cilët më kanë mbështetur gjithmonë.

Por le të kthehemi te qëllimi i kësaj interviste. Vera për mua, thënë në mënyrë të moderuar, është mënyra më e mirë për të shoqëruar ushqimin e përgatitur me pasion.

Çfarë do të thotë ‘të pish mirë’, sipas mendimit tuaj?

“Të pish mirë” do të thotë gjetja e verës më të përshtatshme për pjatën që jemi duke shijuar, gjithmonë në kërkim për kombinimet e duhura.

Me sytë e një eksperti sportiv, çfarë kanë të përbashkët sporti dhe vera?

Pasioni! Kush praktikon sportin, e bën sepse ndjen kënaqësi të madhe në atë çka bën, njësoj si prodhuesi i verës, që vë dashurinë në punën e tij, dhe gjithmonë përpiqet të ruajë, të perfeksionojë sa më shumë karakteristikat e rrushëve të ndryshëm.

Gjatë qëndrimit tuaj në Shqipëri, a kishit një vend të preferuar për të shijuar një gotë verë?

Unë duhet të them se kam shkuar në disa restorante, në të cilat kam mundur të vlerësoj dhe të shijoj gatime të ndryshme me menu të zgjedhur

mir. Përsa i përket shijes sime personale, i dashuroj prodhimet e detit.

E njihni verën shqiptare? Dhe, nëse po, cila është preferenca juaj?

Unë sigurisht kam pirë verë shqiptare, si të kuqe dhe të bardhë, por preferoj verërat italiane. Ditën e parë pas prezantimit tim në shtyp, kam pirë në drekë një verë të mirë të kuqe, prodhuar nga kantina Duka, e Presidentit të Federatës Shqiptare të Futbollit.

Duke qenë se ju jeni njëri prej nesh, një qytetar shqiptar, isha e interesuar të di opinionin tuaj rreth turizmit të verës në Shqipëri. Çfarë mund të bëhet në këtë aspekt?

Unë mendoj se Shqipëria ka ende shumë punë për t'u bërë e njohur në tregun ndërkombëtar, në qoftë se dëshiron të zhvillojë turizmin e verës, duke u mbështetur tërësisht në cilësinë e verërave dhe kantinat e ndryshme të verës, të cilat gjithashtu mund të shfrytëzohen si Resort.

Di që banoni në Conegliano, një zonë ku prodhohet Prosecco. Cila është marrëdhënia juaj me këtë lloj vere? Është në preferencat e juaja?

E pra, unë do të thoja se për ata që kanë lindur në këtë zonë, Prosecco është vera ...

Gjatë viteve ne kemi përmirësuar cilësinë e produktit dhe sot unë mendoj se kjo verë mund të thotë fjalën e vet në kontekstin e fluskave.

Cila është pjata juaj e preferuar që gatuhet në shtëpi dhe me çfarë vere e shoqëroni?

Më pëlqen të gatuj nganjëherë në shtëpi. Dashuroj të gatuj kallamarë të mbushur për vajzën time, të cilën e shpoqëroj me verën Ribolla Gialla.

Në qoftë se do ishte e mundur të pinit një gotë verë me një person, që jeton ose jo, kush do të ishte ai?



“Verën dhe sportin i bashkon pasioni”. Kështu shprehet ish -trajneri i kombëtares kuqezi Xhani de Biazi në një intervistë ekskluzive për revistën ‘Alejandro wine news’. Personi që çoi peshë zemrat e mbarë shqiptarëve me kualifikimin e ekipit tonë kombëtar në Euro 2016, tregon për lexuesit e revistës marrëdhënien e tij me verën. Si italian ai e njeh mirë dhe ka vlerësimin e vet për të. Cila është vera e tij e preferuar, vera e parë shqiptare që ka pirë, personi me të cilin do të dëshironte të pinte një gotë verë... këto dhe shumë më tepër, do t'i lexoni në intervistën në vijim.



Unë mund të hartoj një listë të gjatë njerëzish ... Për mos të lënduar askënd, do të më pëlqente të shijoja një gotë të mirë vere Barbera d’Alba me Santo Padre Bergoglio, një person aq njerëzor, i paqtë dhe me një madhështi të pakrahasueshme.

Mendoni për një moment që jeni në Shqipëri, në vendin tuaj të preferuar me një gotë verë në dorë, çfarë do t’u thonit qytetarëve shqiptarë?

Vëllezër të dashur shqiptarë, shihni përpara me besim dhe guxim, e ardhmja mund të sjellë një jetë më të mirë, veçanërisht në qoftë se keni arritur të ruani mjedisin e mrekullueshëm në të cilën jetoni.

Përsëritje në gjuhën shqipe? ‘Gëzuar Shqipëria!’, përsëritje shqiptare.



1941
VILA ALEHANDRO

ADRESA:
Rruga "Asim Zeneli" Nr.2, Tirane.
CEL: +355 66 20 46 290
Email: info@vilaalehandro.com
Web: www.vilaalehandro.com



Pasion, elegance, kreativitet...

Pasion, elegancë, kreativitet...
Në funksion të njohjes dhe shijimit të verërave dhe në vazhde të ruajtjes së kësaj tradite, 'Vila Alehandro' është lehtësisht e dallueshme nga eleganca dhe klasi që e dikton në çdo detaj. Ndërtesa e mrekullueshme trikatëshe me një arkitekturë italiane të viteve

40, ka sjellë më pranë degustatorët e verës së mirë me shumëllojshmërinë e produkteve të servitura këndshëm. Ky investim karakterizohet nga klasi dhe finesa e kudondodhur, duke shërbyer si vendi perfekt për shijimin në maksimum të verërave ekskluzive të saj, si edhe duke mirëpritur çdokënd që preferon qetësinë,

shërbimin cilësor dhe veçanërisht degustimin e verës së kuqe, të bardhë, spumante apo shampanjës nga prodhuesit më të mirënjohur në rang botëror, të gjitha këto të përzgjedhura me kujdes të posaçëm nga 'Vila Alehandro'.
Në Vila Alehandro festat tuaja do të mbahen mend gjatë!



STUDIMI/Vera mund të ndihmojë në zgjidhjen e bllokimit të shkrimtarit



*Një gotë verë mund të ndihmojë
kreativitetin të rrjedhë, sugjeron
studimi nga Austria. Mbajtja e
shënimeve nuk është problem pas disa
gllënkave ...*



Për vite me radhë, shkrimtarët kanë pohuar se ekziston një lidhje pozitive mes pirjes dhe krijimtarisë. Tani, hulumtuesit nga Universiteti i Grazit mund të kenë gjetur një provë shkencore për të mbështetur teorinë anekdotale se vera mund të zgjidhë bllokimin e shkrimtarit. Një studim i botuar në 'Ndërgjegjja dhe Njohja' nga Dr. Mathias Benedek shqyrtoi efektet e 'dehjes së lehtë të alkoolit' në aftësinë krijuese. Eksperimenti zgjodhi 89 pjesëmarrës për të matur punën kreative pas konsumit të verës. Disave prej tyre iu dhanë verë alkoolike, ndërsa të tjerët pinë verë joalkoolike, të cilën nuk mund të dallonin.

Çdo pjesëmarrës i grupit që konsumoi alkool duhej të arrinte nivelin e dehjes së butë, që do të thoshte përqendrimi i alkoolit në gjak prej 0.03% - ose 30mg në çdo 100ml gjak. Kjo është më pak se gjysma e limitit të pirjes së pijeve (për dhënie e makinës) në Angli.

Më pas ata duhej të plotësonin një detyrë të grupimit të fjalëve, të tilla si; gjetja e një lidhje midis fjalëve në dukje të palidhura, si 'gjizë', 'blu' dhe 'mpiks'.

Pjesëmarrësit që pinë alkool vërtetuan të ishin më premtues kur zbuluan se përgjigjja e saktë ishte "djathi".

Pijetarët performuan edhe pak më mirë në detyrat që matin të menduarit krijues, ku ata duhet të ishin krijues për objekte të zakonshme si lëkundje ose çadër.

"Alkooli veçanërisht mund të luajë një rol në lehtësimin e efekteve të fiksimit", - thotë Dr. Benedek në artikull. "Në zgjidhjen kreative të problemeve, problemet shpesh mund të zgjidhen vetëm pas një ristrukturimi të paraqitjes së problemeve". "Kur përpjekja e parë fillon të bëhet në rrugën e gabuar, kjo mund të shkaktojë bllokime për zgjidhjen e menjëhershme të problemeve, e cila njihet si fiksimit mendor. Alkooli mund të zvogëlojë efektet e fiksimit duke liruar fokusin e vëmendjes". Dr. Benedek paralajmëron se gjetjet nuk janë një ftesë për ta tepruar me të pirët për të rritur kreativitetin.

"Efektet e dobishme mund të kufizohen në sasi modeste të alkoolit, ndërsa konsumi i tepruar i alkoolit në mënyrë tipike dëmton produktivitetin krijues", shprehet ai në studimin e shkruar.

Vera dhe shëndeti

Pirja e verës më efikase për trurin se matematika

Kërkohet "kontroll i mprehtë i një ndër muskujve më të mëdhenj të trupit"



Pirja e verës, sipas një neuroshkencëtari, është ushtrimi ideal për trurin, duke angazhuar më shumë pjesë të tij se çdo sjellje tjetër njerëzore.

Dr. Gordon Shepherd, nga Shkolla Medicinale e Yale, tha se nuhatja

dhe analizimi i verës para pirjes, kërkon "kontroll të mprehtë të një ndër muskujve më të mëdhenj të trupit".

Kur verëpirësi e vërtit lëngun në gojën e tij, muskujt e gjuhës bashkëpunojnë me mijëra

receptorë të aromës dhe të shijes.

Ai pretendon se procesi në tërësi e vë trurin në punë më shumë sesa kur dëgjojmë muzikë, apo kur zgjidhim një problem të vështirë matematikor.

Dr. Shepherd ka shpenzuar vite duke studiuar se si truri i njeriut proceson shijet dhe kërkimet e tij tregojnë se shija është shumë më subjektive sesa është menduar më parë.

Sipas tij duhet t'i kushtojmë më shumë vëmendje pirësit sesa verës, sepse çdokush ka kornizën e vet ku bazohet mbi procesimin e shijes e cila është "mjaft e varur nga kujtimet dhe emocionet e shoqëruesve të tyre" gjatë asaj kohe.

Faktorë të tjerë janë gjithashtu të përfshirë, si: përbërja e pështymës së pirësit, apo mosha dhe gjinia e tyre.

Në librin e tij të ri ai shkruan: "Shija nuk është te vera, shija është krijuar nga truri i shijuesit të verës".

Dhe ndërsa është tipike gjatë seancave të provës së verës për të pështyrë verën në një kovë, Dr. Shepherd thotë se gëlltitja është një pjesë kyçe e procesit të provës.

Por ai paralajmëron për mbingarkesën, duke thënë se "Nëse ju merrni një gllënkë shumë të madhe, ju keni mbingopur sistemin tuaj". Duke e tejkaluar masën, truri tendoset, duke sjellë një sërë efektesh anësore. Pra, ai sugjeron, "gjella me kripë e kripa me karar".



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.

Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

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



Thënie për verën nga njerëz të famshëm

Artistët dhe poetët në një gotë vere gjejnë kuptimin e jetës.

Joy Sterling

Birra është bërë nga njerëzimi, ndërsa vera nga Zoti.

Martin Luther

Penicilina i shëron njerëzit, por vera i bën ata të lumtur.

Alexander Fleming

Vera është pija më e shëndetshme dhe më higjienike.

Louis Pasteur

Është ora të dehemi! Të mos jemi më skllëvërit martirë të kohës, të jemi pafundësisht të dehur. Me verë, me poezi, apo me virtyte, me çfarë të doni. Mjaft që të deheni.

Charles Baudelaire

Vera për mua është pasion. Është familje dhe miqësi. Është ngrohtësia në zemër dhe bujaria e shpirtit. Vera është art. Është kulturë. Është esenca e civilizimit dhe arti i të jetuarit.

Robert Mondavi

Djemtë nuk duhet të pijnë verë deri në moshën 18 vjeç, pasi është gabim t'i shtosh zjarrin zjarr.

Platoni

Vera është poezi e futur në shishe.

Robert Louis Stevenson

Pas gotës së parë, i shikon gjërat ashtu siç do të doje të ishin. Pas gotës së dytë, i shikon gjërat ashtu siç nuk

janë. Në fund, i shikon gjërat ashtu siç janë në realitet, dhe kjo është gjëja më e shëmtuar në botë.

Oscar Wilde

Ja, shiu që zbret nga qielli mbi vreshtat tona, hyn në rrënjët e rrushit, që do të përpunohet për të nxjerrë verën, një dëshmi e vazhdueshme që Perëndia na do, dhe i pëlqen të na shohë të lumtur.

Benjamin Franklin

Sado që të mundohemi të fshehim injorancën tonë, një natë, ndërsa pimë verë, do ta zbulojë.

Herakliti

Pendesa ime më e madhe në jetë është që nuk piva më shumë verë.

Ernest Hemingway

O Shpirt i padukshëm i verës, nëse ju s'keni emër me të cilin të njiheni, na lejoni t'ju thërrasim: Djall!

William Shakespeare

Vera kthen çdo gjë në të mundur.

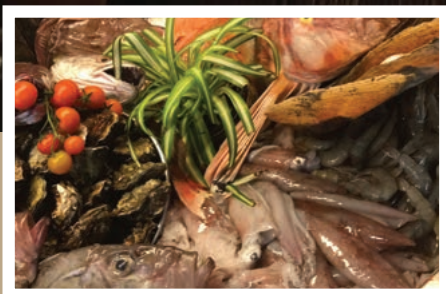
George R.R. Martin.

Vera është një sërë rrezesh dielli të cilat uji i mban bashkë.

Galileo Galilei

Prano çfarë jeta të ofron dhe mundohu të pish nga çdo gotë. Të gjithë verërat duhen shijuar; nga disa vetëm duhet të pish një gllënkë, por disa të tjera... duhet të pish gjithë shishen.

Paolo Coelho



FISHOP RESTAURANT

Restoranti mundëson për të gjithë klientët e tij cilësinë më të lartë të produkteve të detit në Tiranë. Produktet e Fishop janë aq të freskëta sa ju mund të ndjeni aromën e detit në çdo gatim.

Adresa: Qemal Guranjaku, Tiranë, Albania
Tel: 0035545609064 | E-mail: info@fishop.al | web: www.fishop.al

NË HUMOR PËR VERË: KU DHE SI E SHIJONI, NDIKON NË ATË ÇFARË JU MENDONI



Po sikur të duhej të përmendësh gjënë më të mirë që ke ngrënë ndonjëherë? Një pjatë e preferuar në mesin e të gjitha enët që keni shijuar në jetën tuaj. Mendoni për të për një moment dhe i kushtoni vëmendje se ku shkon mendja juaj. Ku ju buron? Një inventar i shpejtë i gjithë restoranteve të dashura që keni qenë për të? Darka e pushimeve? Dreka të fëmijërisë? Takime romantike?

Shumë nga shefat më në zë të kuzhinës i vlerësojnë rrethanat, mjedisin se ku shijohet kjo pjatë më shumë se vetë ushqimin. Këta shefa flasin të bindur për lidhjen midis emocioneve dhe kënaqësisë.

Pirja e verës nuk është e ndryshme. Mjedisi dhe rrethanat mund të ndikojnë në perceptimin tonë, por kur shtojmë edhe zjarrminë e dehjes, ky efekt mund të jetë edhe

më i madh. Përjetimi i aromave, shijeve dhe cilësisë së një vere në mjedisin e duhur dhe në imazhin e duhur të mendjes, mund t'i bëjë ato më të mira se ç'do të kishin qenë në të kundërt.

Madje, edhe një ndryshim mund të ketë rëndësi - përtej sfondit të një ngjarjeje të vetme. Ndoshta është fillimi i vitit shkollor që i bën gjërat të ndjehen të ndryshme, ose ndryshim mjaft i papritur dhe i besueshëm në mot, ose rikthimi i futbollit. Edhe pse për shembull 'Dita e Punës' në Amerikë shënon fundin e diçkaje të madhe (stinës së verës), për shumë njerëz, atje, ndihet si fillimi i diçkaje aq të madhe siç është vjeshta. Ajri ndihet ndryshe, qielli duket ndryshe. Pra, çdo gjë ka efektin e vet mbi të gjithë ne.

Vini re se sa shpesh, në mjedisin e bukur të një rasti të gëzuar, dikush kthen një gllënkë verë dhe thotë: "Hej, kjo është mirë". Ajo që ata njerëz zakonisht thonë është: "Hej, jam mirë. Ndihem mirë tani". Konsumi i tyre i verës është shkrirë me gjendjen e tyre shpirtërore. Natyrisht, ekzistojnë elemente të së vërtetës objektive, dhe sa më të sofistikuat jeni si konsumatori i verës, aq më objektivë mund të jeni në gjykimet tuaja. Por pse të mos lejohet të habitesh më shpesh? Kjo nuk do të thotë të bindësh veten të





të pëlqejë një verë që nuk ju shijon. Kjo thjesht do të thotë të vendosësh veten në një pozitë për të shijuar plotësisht kënaqësitë e tryezës.

Gjendja jonë shpirtërore është e rëndësishme. Çka ka ndodhur me ju herët në ditë ose javë ka rëndësi. Ajo që përvijohet para jush në javët e ardhshme ka rëndësi. Moti ka rëndësi. A ju dhembin këmbët? A i ke mirë flokët? A është nata e parë e pushimeve tuaja, dhe miqësisht, a keni parë ndonjëherë një muzg të tillë? A është nata e fundit e pushimeve tuaja, dhe a niset avioni juaj në orën 5:10 të mëngjesit?

Ka edhe më shumë faktorë të matshëm në lojë. Përmes viteve, shijet tona ndryshojnë, si në mënyrë figurative (në preferencat tona) dhe në kuptimin e vërtetë të fjalës (në aftësinë tonë perceptuese të aromës dhe shijes). Aftësia juaj në shije gjithashtu mund të ndryshojë çdo ditë, në orë, në varësi të asaj që keni ngrënë. Kjo është arsyeja pse njerëzit që shijojnë verën për të jetuar, e bëjnë atë në mëngjes, para se shoijet e tyre të jenë shkatërruar nga kafa, supa franceze me qepë ose derri moo shu. Ky, megjithatë, është një diskutim i veçantë. Po flasim më shumë për ndikimet përtej hundës dhe gojës.

Është sikur të rishqyrtoje një libër apo film që e mendon si një nga të preferuarit e tu. A qëndron në madhësinë që kujtesa juaj e ka mbuluar? Ku ishit ju kur keni rënë në dashuri me të? Kush ishit pra atëherë? Këto perceptime, dhe perceptimet tona për verën dhe ushqimin, na sjellin ndër mend fjalë të urtë për lumin - Nuk mund të laheni dy herë në të njëjtin. Lumi nuk është i njëjtë siç ishte, dhe as ti. Një verë që ju pëlqen tani, nuk mund t'ju pëlqejë ndoshta në pesë vjet, ose në pesë muaj, ose në pesë ditë kur të keni mbaruar pushimet. Por fuqia është në mendjen tuaj dhe në kujtimet se përse i doni gjërat që bëni. Jini të hapur ndaj kënaqësisë dhe shkoni aq larg, sa ta ftoni kur të mundeni.



Vera është poezia në shishe



Pothuajse çdo adhurues i verës e di thënien e njohur të poetit skocez, Robert Louis Stevenson,

“Vera është poezi në shishe”. Pra, është e veçantë kjo që Stevenson shkroi? A është vera poezi?

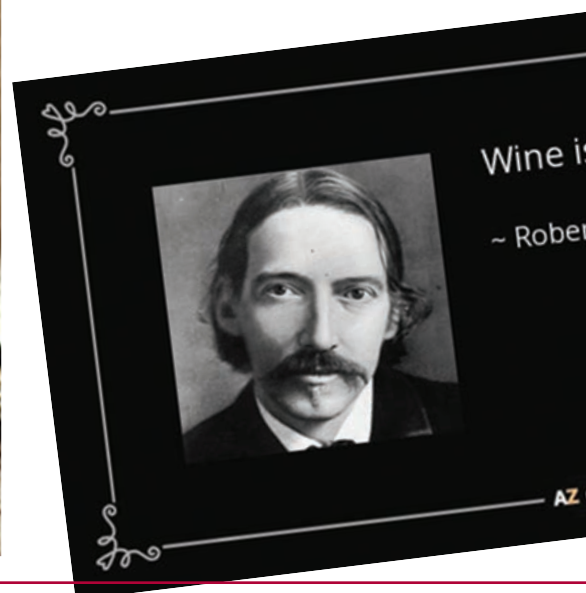
Së pari, le të përpiqemi të kuptojmë se çfarë është poezia. Nuk është aq e lehtë sa duket.

Fjalori e përkufizon poezinë si “një gjuhë e zgjedhur e cila është përshtatur për të krijuar një reagim specifik emocional përmes kuptimit, zërit dhe ritmit”. Eilliam Eordsëorth e quajti poezinë “rrjedhje spontane të ndjenjave të fuqishme”.

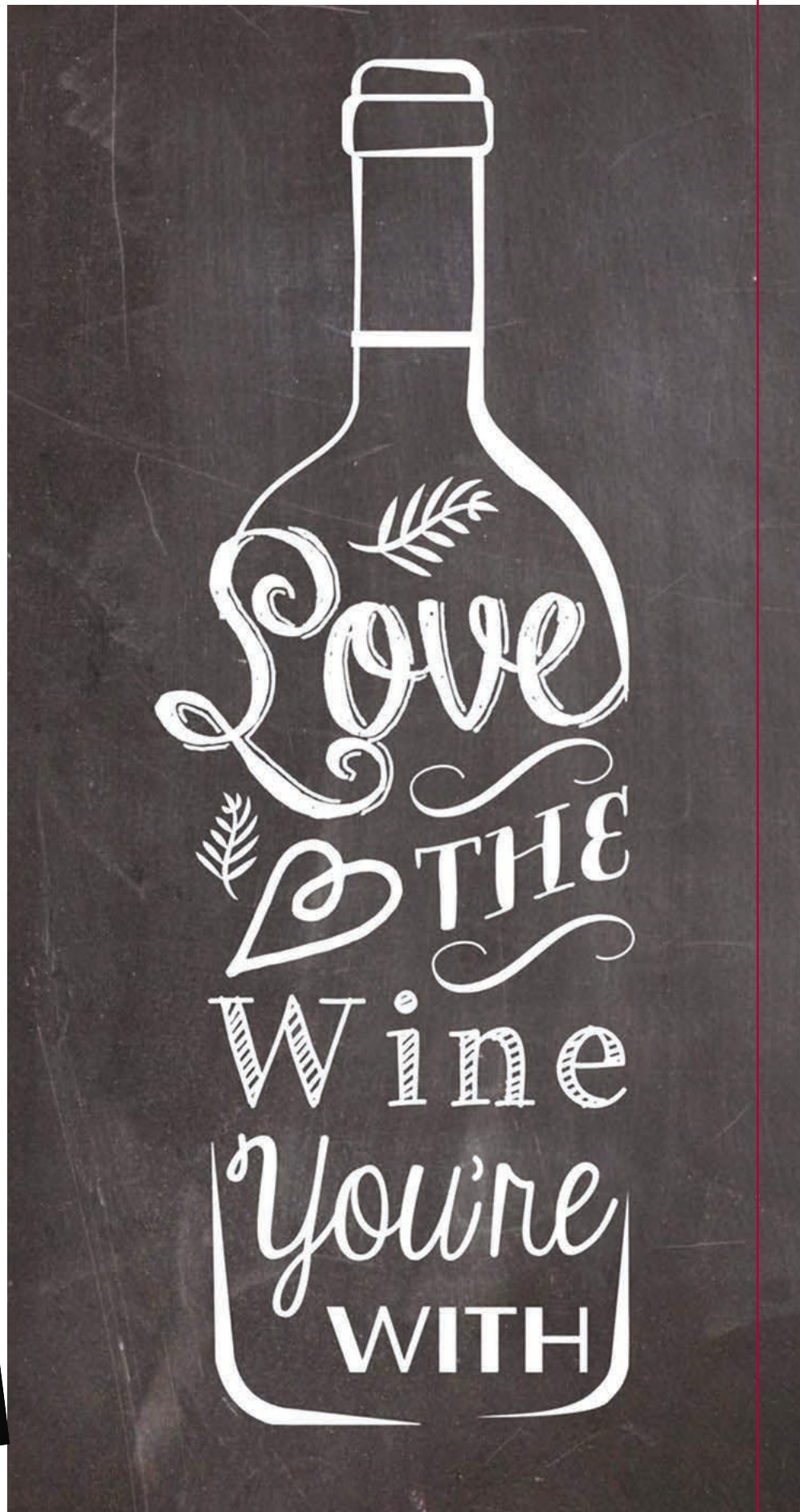
Emily Dickinson ka thënë, “Nëse lexoj një libër dhe ai e ftoh trupin tim aq shumë, sa asnjë zjarr kurrë nuk mund ta ngrohë, unë e di se ky libër është me poezi”.

Poetët e tjerë e përshkruajnë poezinë si “muzikore”, “universale” dhe “një e vërtetë absolute”. Ndërsa Billy Collins, ish-poet zyrtar i Shteteve të Bashkuara, thotë se “Vargu është përfundimisht mbi kohën, sepse ne jemi të rrethuar nga bukuria dhe pastaj thjesht vdesim”.

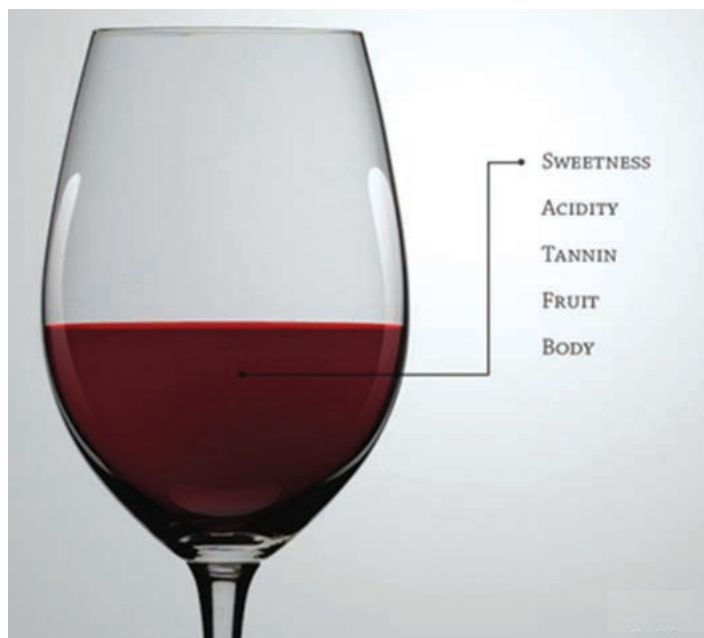
Poezia shihet si një komunikim i bukur dhe muzikor që përpiqet të zbulojë misteret universale në mënyrë suprizuese dhe emocionale.



Kjo pikëpamje modeste jehon atë se çfarë të mëdhenjtë kanë thënë më parë - se poezia është thjesht subjektive. Natyrisht, vera gjithashtu, : Një pijetar mund ta dashurojë atë që është në gotë, duke gjetur nuancën në nuancë. Ka ngjashmëri të pafundme midis tyre. Si prodhimi i verës ashtu dhe krijimi i poezisë kërkojnë të dyja kreativitet, njohuri teknike, dëshirë dhe vizion të thellë për të krijuar diçka të këndshme, frymëzuese, madje edhe sfiduese e të guximshme. Gjatë vlerësimit të verës apo shkrimit të një vargu, pijetari dhe poeti duhet të jenë shumë të vetëdijshëm për atë çka ata shohin, nuhasin, shijojnë dhe ndjejnë. Ndërsa poezitë kapin ose flasin për momentet dhe emocionet e përvojës njerëzore, kujtoni që një shishe verë është diçka mjaft e gjallë, diçka e vdekshme. Ka lindur nga pasioni dhe ndryshon me kalimin e kohës. Ka momente thellësie dhe mund të kalojë kohë të vështira. Mund të jetë e zymtë ose e heshtur. Jeton, pastaj vdes. Përfundimisht, Stevenson kishte të drejtë. Ashtu si një poezi, një shishe vere ofron një eksperiencë unike për personin që e eksploron atë, çdo gllënkë zotëron një pamje të emocioneve duke evokuar një jetë të fundme, por mrekullisht misterioze.



Mungon një fjalor universal për verën



EDHE KUR PËRDORIM TË NJËJTAT FJALË PËR TË FOLUR PËR VERËN, NE SHPESH NËNKUPTOJMË GJËRA TË NDRYSHME

Bisedat me blerës të verës shpesh mund të bëhen frustruese, edhe pse përpara nesh kemi të bëjmë me njerëz të mrekullueshëm dhe aspak të bezdisshëm. Ata përpiqen të përshkruajnë në nivelin më të mirë të mundshëm të tyre llojet e verërave që preferojnë, duke pritur që t'u rekomandosh një shishe verë që do kënaqte shijet e tyre. Për shembull, ata të thonë që u pëlqen “verë e aromatizuar, e trashë në ngjyrë të errët dhe se ‘Pinot Noir’ është një nga të preferuarit e tyre. Kjo është shumë zhgënjyese për njohësit e mirë të verës. Kjo do të thotë t'i thuash një shitësi makinash: “Ne preferojmë makina të shpejta sportive dhe kjo është arsyeja pse ne vozisim një Prius”. “Prit, çfarë”?

Duhet të bësh shpaktim gjuhësor për të kuptuar shijet e blerësve dhe për të kënaqur shijet e tyre. Por, a nuk do të ishte më mirë për të gjithë që të kishim një fjalor të thjeshtë për verën, por të ishte i saktë?

Kjo nuk është gjë e lehtë. Sepse vera ka një element subjektiv. Nuk është thjesht subjektiv, por është pjesërisht subjektiv. Për shembull, kur dikush kërkon një verë me shumë minerale, të duhet të pyesësh veten se ç'do të thotë. Si mund të bashkohesh dy mendje, nëse nuk themi të njëjtat gjëra, edhe nëse përdorim të njëjtat fjalë?

Për fat të mirë, vera ka elemente të mjaftueshme objektive, ose, siç thuhet më mirë, përgjithësisht të miratuara, për të ecur në drejtimin e duhur. Le të fillojmë shpaktimin gjuhësor, kështu që çdokush do të ketë mjetet e duhura për të marrë atë që do, kur dëshiron të blejë verë. Ajo që vijon, ka të bëjë me disa nga idetë e gabuara më të zakonshme rreth verës:

1. Ç'do të thotë ‘cilësi e plotë ose substanciale e shijes në verë’?

Më teknikisht, kjo cilësi i referohet sasisë së alkoolit të pranishëm në verë, sa e rëndë ose e lehtë ndjehet lëngu në gojën tuaj. Goja e përjeton alkoolin si diçka që i jep viskozitet një vere. Pra, sa më viskoze të jetë një verë, aq më e trashë do të ndjehet. Nuk ka të bëjë domosdoshmërisht me atë se si është një verë e errët. Shumë njerëz gabojnë kur thonë ‘një verë të kuqe të errët më të trashë’. Sigurisht, shumë verëra të errëta janë të trasha, por jo të gjitha. Châteauneuf-du-Pape është një shembull i shkëlqyeshëm i një vere të kuqe të trashë - ata kanë, sipas ligjit, të paktën 14.5 për qind alkool - nuk kemi të bëjmë me ngjyrën e kallamarit.



2. Gjurmët e verës në gotë, tregues i cilësisë?

Aspak e saktë. Zgjatimet ose lotët (gjurmët) që bien brenda në gotë, po ju tregojnë përmbajtjen e alkoolit të verës dhe, në thelb, asgjë tjetër. Pra, gjëja e saktë për të thënë në atë moment do të ishte diçka si; “Uau! Kjo verë do të jetë plot me alkool! Shpresoj mos të ketë shije acetoni”. Duke përmbledhur; alkooli i lartë nuk do të thotë mirë. Përkundrazi, në të vërtetë alkooli mund të jetë një dhunues; nëse është shumë i lartë, shtyn komponentët e tjerë të rëndësishëm të verës, aromat e frutave dhe aciditetin, jashtë tablos.

3. Me shije fruti vs. e thatë vs. e ëmbël

Kjo është e ndërlikuar. Njerëzit shkrijnë bashkë shije fruti dhe të ëmbël. Por mund të kemi verëra me shije fruti dhe të thata, ose me shije fruti dhe të ëmbla, por jo të thatë dhe të ëmbël në të njëjtën kohë, sepse e thatë nënkupton mungesën e sheqerit dhe e ëmbël nënkupton praninë e sheqerit. Shumica e verërave janë me shije frute, kryesisht sepse rrushi është një frut. Verërat ose do të jenë të thata ose gjysmë të thata ose të ëmbël bazuar në zgjedhjet që verëbërësi i ka bërë gjatë procesit të fermentimit.

4. Verërat e shtrenjta, më të mirat?

Përgjigja më e mirë për këtë është: po dhe jo dhe varet çfarë kuptoni me më të mirë. Për fillestarët, “më të mirë” dhe “të kënaqshme për ju” nuk janë të njëjta. Një simfoni mund të jetë teknikisht më e mirë dhe më interesante se një këngë pop, por kjo nuk do të thotë që ju do ta shijoni duke e dëgjuar atë më shumë.

Verërat mund të jenë të shtrenjta për një sërë arsyesh që nuk kanë të bëjnë fare me kënaqësinë. Verës, si çdo mall tjetër, mund të'i rritet çmimi, kur kërkesa është më e lartë se oferta. Nëse kritikët e njohur të verës e cilësojnë një verë si të jashtëzakonshme, do të shihni rritjen e çmimit në vitet në vijim. Disa verëra, shampanja për shembull, janë të shtrenjta për shkak të procesit të përfshirë në prodhimin e tyre. Gjithashtu Reserva Rioja, e cila kërkon të paktën pesë vjet moshim si në fuçi ashtu edhe në shishe. Megjithatë, asnjë nga këto arsye nuk do të thotë domosdoshmërisht që të mendoni se këto verëra janë më të mira se ato që ju shijojnë juve. Nuk ka linjë të gjurmueshme midis çmimit të verës dhe faktorit të kënaqësisë së tij për ju. Thjesht duhet ta provoni!



Si të lemë verën të marrë frymë, dhe kur

Mos bini pre e mitit të vjetër që thjesht heqja e tapës do të bëjë ndryshimin. Ne morëm disa këshilla të ekspertëve se kur duhet dhe nuk duhet t'i japësh verës një shans për të 'marrë frymë'...

Shkurtimisht:

- Jo vetëm të hapni shishen dhe thjesht ta lini verën të qëndrojë
- Zakonisht, vera ka nevojë 60 minuta për t'u ajrosur siç duhet
- Kujdes me verërat më të vjetra: mund ta vrasësh duke e ajrosur shumë





“Tradite e Vjeter, Stil i Ri”



“Old Tradition, New Style”



Adresa Rr e Elbasanit, Tiranë, Albania
Tel: 044 50 46 64 | info@sofraeariut.com | www.sofraeariut.com

Si të leni një verë të 'marrë frymë'

Hapja e një shisheje vere përpara pirjes së saj, me shpresën se vera do të 'marrë frymë'?

Epo, nëse vera nuk është dekantuar plotësisht, vetëm hapja e shishes duke e lënë atë të qëndrojë do të ketë pak ose aspak efekt.

Kjo për shkak, se jo mjaftueshëm verë ka rënë në kontakt me ajrin, nëse është ende në shishe.

Kjo është gjithashtu arsyeja pse një verë në përgjithësi mund të qëndrojë e freskët disa ditë pas hapjes.

Në varësi të verës, Clément Robert MS, kryesomelier dhe blerësi i verës në 28-50 bare, rekomandon dhënien mesatarisht 60 minuta, për të ajrosur një verë.

Ku duhet ta lini një verë të 'marrë frymë'?

"Gjithmonë u jap të njëjtat këshilla njerëzve", thotë Robert. "Është e rëndësishme që të kemi hulumtuar verën; Për të njohur karakterin e verës dhe si duhet të shijojë".

'Po të ishit, për shembull, në praninë e një vere të brishtë, të një shishe vere të vjetër, atëherë unë nuk do të rrezikojta ta ajrosja shumë atë. Unë ndoshta do ta hapja atë paraprakisht dhe do të përpiquesha të gjeja llojin e duhur të damixhanit".

"Personalisht, unë do të rekomandoja një gotë të Bordos, në vend që ta derdhja në një damixhan".

"Hedhja në damixhan është e mirë për verën e re, për më shumë ajrosje", thotë Pierre Grafeule, drejtor i Léoville Las Cases.

'Është padyshim më mirë të dyfishoni dekantimin, nëse mundeni - jepini të paktën një orë'.

Kur nuk duhet të lejoni që një verë të 'marrë frymë'?

Ju duhet të jeni të kujdesshëm me verërat e vjetra, dhe të mos i ajrosni ato për një kohë të gjatë.

"Ju mund të transformoni një verë të mrekullueshme në uthull, duke e lënë atë të 'marrë frymë' për një kohë të gjatë", thotë Robert. "Verërat e vjetra janë më të brishta".

Mund të varet gjithashtu nga lloji i verës dhe profili i aromës.

"Në rastin e shumicës së verërave të bardha, thotë Steven Spurrier, - nevoja për ajrim është e rrallë e nevojshme, sepse nuk kanë taninë".





TELECOM BAR
RRUGA IBRAHIM RUGOVA
TIRANA, ALBANIA
TEL: 0682202222



T-Lounge, është vendi perfekt për të kaluar një mbrëmje të këndshme ose një pasdite çlodhëse nën tingujt e një muzike të zgjedhur. Bari ofron pije klasike, koktejlje kreative si dhe argëtime të tjera në dizajnin e tij modern të rinovuar rishtazi.



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 European. Vera "DUKA" është e çertifikuar si verë e ardhur nga rrushi bio. Kultivarët në vreshtin Duka: Kabernet, Merlot, Tempranilo.

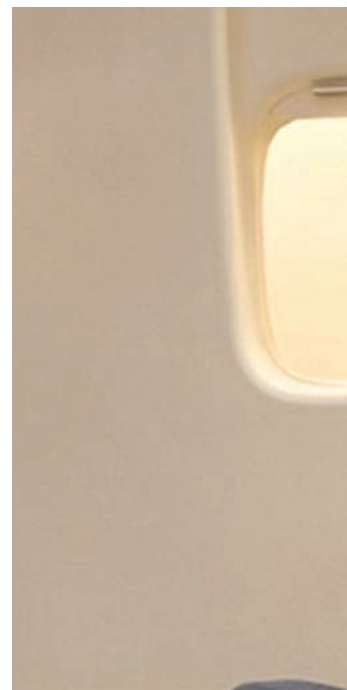
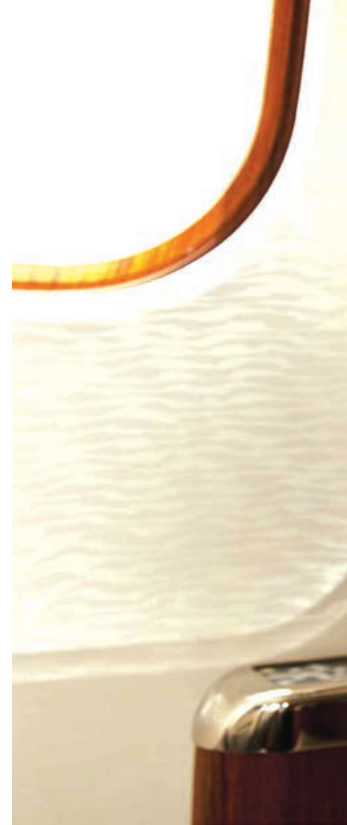
Gëzuar i dashur mik, ju e meritoni të shijoni një verë si kjo!

Shkenca shpjegon pse vera shijon ndryshe në ajër

Nëse je një fluturues i rregullt dhe një somelier i vetëdeklaruar, mund ta keni pyetur veten për shijen e verës së kuqe të tavolinës herën e fundit që keni fluturuar mbi Oqeanin Atlantik. Para se të filloni të pyesni shijen tuaj, ngelet e sigurt se shija në fluturim e verës dhe aroma perceptohet ndryshe nga ajo e tokës. Kur vjen puna për të fluturuar, trupi i njeriut kalon nëpër shumë ndryshime që përjetojmë në ajër - lartësia, lagështia e ulët dhe presioni i reduktuar i ajrit janë vetëm disa prej tyre që duhen marrë parasysh. Por si ndikojnë faktorët e tjerë të jashtëm si: zhurma dhe ajri i ricikluar, në perceptimin tonë se si shijon vera në 35.000 metra lartësi? “Hidratimi është çelësi për të mbajtur qiellzën e mprehtë. Zakonisht shija fillon të humbasë mprehtësinë pas rreth 2-3 orësh në lartësi”,-

thotë një këshillues vere në një kompani ajrore. “Verërat nuk ndryshojnë në lartësi... është shija humane që i percepton ndryshe për shkak të riciklimit të ajrit të kabinës».

Dr. Herbert Stone, konsulent ndijor dhe bashkëthemelues i Sektorit Ndijor në Institutin e Teknologëve të Ushqimit, është një fluturues i rregullt dhe thotë se kontribuimi i faktorëve të jashtëm si presioni i ajrit ndikon në aftësinë e trupit për të shijuar verën. “Që në momentin kur aeroplani është nën presion për rreth 5,000 këmbë, ajri është shumë i thatë, si rrjedhim dhe qiellza do të jetë më e thatë (krahasuar me atë në tokë)”, thotë Stone. “Shqisat tona nuk janë në të njëjtat kushte si në tokë. Ndjeshmëria jonë është më e mira në ajër të lagësht dhe të freskët, vera është më e





avullueshme, duke humbur aromën e saj më shpejt”. Për të ndihmuar, Stone rekomandon pirjen e ujit para dhe pas pirjes së verës në aeroplan. “Në lartësi të mëdha, trupi do të përthithë alkoolin më shpejt”, thotë Stone. “Alkooli i zmadhon efektet e tij në trup, kështu që pirja e ujit është një mënyrë për të zbutur efektin e alkoolit».

Çuditërisht, rezulton se shkencë gjithashtu luan një rol në përcaktimin se si ushqimi shijon në ajër. Sipas profesorit Charles Spence, autor i çmimit të ‘Vakti perfekt’ dhe udhëheqës psikologjik eksperimental në Universitetin e Oksfordit, shkencë gjithashtu luan një rol kur vjen puna për të shijuar ushqimin në 35.000 metra lartësi. Kur stjuardesa pyet se çfarë do të dëshironit për darkë, Spence sugjeron zgjedhjen e menisë Umami (një kategori shijesh në ushqim). Dhe çfarë nëse zgjedh gjevrekë të kripur në vend të diçkaje pak më të ëmbël? “Ne e dimë nga hulumtimet e disponueshme që e ëmbla dhe e kripura zbehen”, thotë Spence, kështu që ushqimet Umami janë më e mira kur duhet të konsumoni një vakt me verë.

Pra, çfarë vere duhet të porosisni nëse nuk keni prirje për të zgjedhur më të mirën që përputhet me ushqimin tuaj në fluturim? Sipas Spence, mund të marrim në konsideratë zgjedhjen e verës së lartësisë nga Kili ose Argjentina, ku presioni i ajrit i verës nuk është aq i ndryshëm nga presioni i reduktuar i ajrit të kabinës.



Histori

Verë e rrallë që nga koha e qeverisjes të George Washington, muzeu në New Jersey ngrihej mbi të

Thuhet se vera bëhet akoma më e mirë me kalimin e kohës. Por zbulimi i fundit i një vere që në kohën kur Xhorxh Uashingtoni ishte ende president, e teston këtë teori.

Ruajtësit e muzeut “Liberty Hall” të qarkut të Union, në New Jersey zbuluan kohët e fundit një nga koleksionet më të vjetra të verës ‘Madeira’ të periudhës koloniale, dhe koleksionin më të madh të verës që nga ajo periudhë në Shtetet e Bashkuara. Ajo ishte fshehur prapa një muri në një bodrum vere. Muzeu, i vendosur në kampusin

e Universitetit Kean, një kolegji shtetëror i New Jersey, gjeti shishe gjatë projektit 6- mujor të restaurimit. Midis koleksionit ishin tre arka me 12 shishe verë secila dhe 42 damixhane, që përdorshin për mbajtjen dhe transportimin e alkoolit - përfshirë një Madeira që daton në 1796-n, pas Revolucionit Amerikan. Themelues të tillë si Thomas Jefferson, John Hancock dhe Benjamin Franklin ishin thuajse tifozë të verës premium. Bodrumi i verës u shqyrtua si pjesë e një procesi më të madh rinovimi brenda muzeut, një shtëpi historike

e ndërtuar para Revolucionit, që strehonte guvernatorin e parë të zgjedhur të Nju Xhersit dhe, që pas vitit 1811, familjen e pasur Kean. Rinovimet bëhen çdo vit për të mbajtur vendin historik në gjendje të mirë, sipas Bill Schroh, drejtor i zhvillimit të muzeut “Liberty Hall”. Por rinovimi i bodrumit të verës prodhoi më shumë se ç’pritej. “U befasova plotësisht. Prisja të gjeja një ose dy shishe kur kërkonim nëpër bodrumin e verës, por asnjëherë sasinë që gjetëm», tha Schroh për koleksionin e fshehur. «Jo vetëm që kemi shishe



historia e saj e origjinës nga një importues i pasur i verës Robert Lenox, i cili e solli atë në NJ përmes Filadelfias, tha Berk. «Unë jam i sigurt se është importuar si pjesë e biznesit të tij për importimin e verës nga ishulli [portugalez] i Madeira [jashtë brigjeve të Marokut], por është një verë që ai e ka zgjedhur për vete».

Ndryshe nga verërat e tjera që identifikohen kryesisht nga emri i prodhuesit, Madeiras shpesh merr identitetin e pronarëve të saj, tha Berk. Madeira e shekullit të tetëmbëdhjetë, që zakonisht transportohej në fuçi nëpër oqean, rrallë kishte etiketa që identifikonin vreshtin specifik, kështu që vera kryesisht u bë e njohur nga pronari i saj ose nga anija që e mbante atë. Madeira e gjetur në Muzeun e “Hall Liberty” ishte shitur me shumë mundësi në ankand tek një pjesëtar i familjes Kean, pas vdekjes së Lenox në 1839.

Muzeu i “Liberty Hall” sot, fillimisht shërbeu si shtëpia e guvernatorit të parë të Neë Jersey, William Livingston, nënshkrues i Kushtetutës së SHBA-së. Pasi pasuria u zhvendos në familjen e pasur Kean në 1811-n, ajo u zgjerua nga 14 në 50 dhoma.

Koleksioni i ri është një tjetër tregues i pasurisë së Keanit, pasi Madeira shihej si një verë e elitave në shekullin e 18-të. Sipas Berk, masat pinin rum, ndërsa Madeira ishte konsumuar dhe koleksionuar nga ata me para.

“Ajo kishte cilësinë unike të të qenit pothuajse e pavdekshme”, tha Berk, i cili do të thotë se shumica e verërave do të ishin kthyer në uthull gjatë shekujve, ndërkohë që Madeira – e cila mund të ketë rënë pak në cilësi – është ende e pijshme dy shekuj më vonë. Një arsye ka të bëjë me tokën vullkanike në ishull. Një tjetër është se importuesit qëllimisht i lundronin anijet me fuçi nëpër tropikë për të kushtëzuar verën. “Ngrohja e saj në këtë mënyrë (kalimi në vendet tropike), ishte pjesë e procesit që i dha verës jetëgjatësi aq të madhe”, tha Berk. Madeiras të tjerë nga shekulli i 18-të vlejné diku nga 10,000 - 20,000 dollarë për shishe, shtoi ai, por rrallësia në bazë të origjinës së tyre ka shumë gjasa t’i vendosë ato në rangun më të lartë të çmimeve.

Muzeu Liberty Hall nuk ka ndërmend t’i shesë shisheet e sapogjetura dhe të kushtueshme tani. Ato do të vendosen për publikun në bodrumin e verës të muzeut.

të 1820-s dhe 1796-s, por kemi edhe katër a pesë të tjera, verën e vjetër Madeira, në koleksion”.

Gjatë vitit 1796 Madeira qëndron si mjaft historike dhe në shekullin e 18-të Madeira nuk është një gjë e rrallë, tha Mannie Berk, themelues dhe president i “The Rare Wine Co”, tregtar vere në Kaliforni i cili inspektoi arkën e muzeut. Ai vlerëson se të paktën, 100 - 150 shishe Madeira të shekullit të 18-të, një verë përgjithësisht e ëmbël dhe e fortifikuar, mendohet se ekzistojnë në total sot.

Ajo që e përcakton këtë verë është





10 fakte interesante rreth verës

Vera i bën njerëzit e lumtur, kjo dihet, por, mesa duket, paska edhe disa fakte të tjera për verën, të cilat, me shumë mundësi, ju nuk i dinit. Më tej janë 10 fakte që do t'ju bëjnë ta shihni gotën e verës me një sy tjetër:

1. Tradita e trokitjes së gotave të verës me një "gëzuar" e ka origjinën nga Roma e lashtë, ku ata e përdornin këtë metodë për t'u siguruar që askush s'po mudohej të helmonte dikë (përplasja e gotave bënte që vera të derdhej nga njëra gotë tek tjetra). Kjo traditë madje filloi dhe më herët, në Greqinë e lashtë ku i zoti i shtëpisë e pinte i pari verën për të treguar që ai s'kishte qëllim t'i helmonte mysafirët.
(Shprehja: "Për shëndetin tuaj").
2. Meqë përmendëm Romën... Në Romën e lashtë ishte e ndaluar që gratë të pinin verë. Nëse një burrë e kapte gruan e tij duke pirë verë, ai, ligjërisht, kishte të drejtë ta vriste.
3. Një qytetërim i lashtë që nuk ishte fan i verës ishte Egjipti. Mbretërit e vjetër e shmangnin verën pasi sipas një besimi, ngjyra e kuqe e verës ishte gjaku i njerëzve që kërkonin të vrisnin perënditë dhe dështonin. Dhe ja pse, sipas egjiptianëve, njerëzit humbin arsye kur pijnë verë.
4. Ju pëlqen vera dhe gjithashtu një jetë me emocionuese?! Atëherë nëse vizitoni Vietnamin, porositni një gotë vere "kobra". Kjo pije ekstreme është verë-orizi, e mbuluar me gjakun e një gjarpri të sapovrarë. Nëse dëshironi, mund të shtoni edhe zemrën e gjarprit në gotë.
5. Kampioni botëror për njohjen e verës është kurorëzuar në 2004. Richard Juhlin, një profesor fiskulture në Suedi arriti të gjente 43 verëra nga 50. Vendi i dytë mundi të njihje vetëm 4 prej tyre.
6. Edhe pse tundimi është i madh, mos e mbani verën në kuzhinë. Nxehtësia është shumë e lartë dhe mund ta dëmtojë cilësinë e verës. Gjithashtu edhe frigoriferi nuk është vendi ideal, pasi temperaturat janë shumë të ulëta. Mundohuni të gjeni një dhomë ose dollap të errët ku mund t'i mbani të gjitha shishet, ose thjeshtë blini një qilar vere.
7. Nëse keni një koleksion shishesh vere, mos i mbani me kokë lart. Kjo mund të bëjë që tapa të thahet ose të tkurret duke lejuar ajrin ose oksigjenin të futet në shishe. Kthejini me kokë poshtë, por nëse tapa nuk është origjinale prej druri, mos u shqetësoni për këtë problem.
8. Një sondazh i mbajtur në Australi, rezultoi që gratë të cilat pinë 2 gota vere në ditë, kanë eksperiencë më të mirë seksuale sesa ato që nuk pijnë verë.
9. Njerëzit që kanë fobi nga vera quhen oenofobë, po, sigurisht, këta njerëz ekzistojnë. Edhe pse kjo gjë mund t'ju duket qesharake, mund t'i shkaktojë atyre shumë vuajtje, sidomos nëse shkojnë shpesh në restorante.
10. Shishja më e vjetër e verës daton në vitin 325 pas Krishtit dhe është e ekspozuar në një muze në Speyer të Gjermanisë.



ST MICHAEL-EPPAN



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

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

TË FAMSHËM NGA BOTA E SHOWBIZ

SHOWBIZ!

QË E ADHUROJNË VERËN

1

BEYONCÉ/JAY Z

Këta të dy janë në fillim të listës, sepse ata, jo vetëm që zotërojnë kompaninë e tyre të shampanjës dhe i kanë bërë marketing me anë të muzikës së tyre, që është diçka e zgjuar dhe “cool”, por gjithashtu janë fansa të zjarrtë të saj.



DRAKE

2

Drake ka një rol të madh në sjelljen e verës 'Moscato' në vëmendje. Jo çdokush është një tifoz i madh i Moscato-s, por duhet respektuar shumë se ai ishte në gjendje të bindte një grup të madh të fansave të Hip-Hop-it për të pirë një verë shumë të volitshme të bardhë. Mbresëlënëse!

3

RIHANNA

Ajo është e bukur, me një zë engjëllor dhe i pëlqen shumë të pijë verë. Çfarë kërkonti më shumë?



4 OPRAH

Oprah pi verë. Oprah është një ndër femrat më të fuqishme në botë. Porse pirja e verës e bën Oprahn akoma më të fuqishme. Një frymëzim se mbase vera do t'ju bëjë të fuqishëm një ditë.



5 CHARLIZE THERON

Charlize Theron është producente, modele dhe aktore me Oscar. Ajo gjithashtu e dashuron verën. Charlize s'mund t'i mungonte kurrësi listës.



6 BARAC DHE MICHELLE OBAMA

Pavarësisht axhendës së tyre shumë të zënë, Obamat e gjejnë kohën për të shijuar verë. Me sa duket njerëzit e suksesshëm e kanë verën pjesë të sekretit të tyre.



7 MBRETËRESHA E ANGLISË

Ajo ka mbretëruar mbi 7 vende që nga viti 1952, duke pirë verë në të njëjtën kohë. Mbretëresha është akoma më mbretërore me një gotë verë në dorë.

8 RENEE ZELLWEGER

Shikoni! Ajo është fotografuar duke kaluar shumë mirë, ndërsa pi verë. Të gjithë do të dëshironin të kalonin kaq mirë, tani.





ANDY DICK

9

Nëse nuk e dini se kush është Andy Dick, po flasim për një aktor/komedian, dhe ai është totalisht i çmendur. Atë e kanë nxjerrë nga një fabrikë vere. Atij nuk i intereson asgjë, aspak!

10

TYRION LANNISTER

Ok, e di që tani jeni duke menduar: “Ky nuk është një njeri i vërtetë”. E çfarë pastaj? Ky është një personazh, i papërkulur para asgjëje, që vazhdimisht pi verë, kështu që e meritonte të ishte në këtë listë.



I GJITHË KASTI I MAD MEN

11

Përsëri s’janë të vërtetë, por vini re... ata e bënë pirjen e verës art e të duket sa më “cool” të jetë e mundur.

12

AMY SCHUMER THERON

Jo vetëm që është një verëpirëse e paparë në shoën e saj “Në Brendësi të Amy Schumer”, por ajo gjithashtu trajtoi në mënyrë qesharake një grup beqarësh në “The Bachelorette”. Thjesht fantastike.



Umami
by RENATO MEKOLLI
Something delicious



Çfarë ndodh pas pirjes së 1, 2 dhe 3 gotave verë?

Fotot virale tregojnë gjithçka



Kushdo që ka pasur ndonjëherë një ditë të gjatë në punë dhe ka nevojë që të relaksohet me verë do të kuptojë se pse ky set fotosh u bë kaq popullor. Projekti “3 gota” i Marcos Albertit filloi si një shaka dhe disa gota me miqtë e tij. Projekti fotografik fillimisht përshkruan miqtë e Albertit duke pirë, së pari menjëherë pas punës, dhe pastaj pas një, dy dhe tre gotash vere. Por pas qarkullimit të historisë, “3 gota” u bë më shumë se një shaka. Në fakt, ai u bë virale, duke mbledhur më shumë se 1 milion shikime dhe gati 1,800 komente në javën e saj të parë. Kështu Alberti filloi të bënte më shumë foto dhe jo vetëm të miqve të tij.



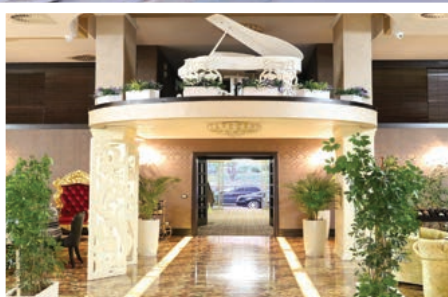


“Fotoja e parë u bë menjëherë kur mysafirët sapo arritën në studio për të ‘kapur’ stresin dhe lodhjen pas një dite të gjatë pune duke u përballur gjithashtu edhe me trafikun e rënduar për të arritur këtu», shpjegoi Alberti në faqen e tij të internetit. “Vetëm në këtë kohë argëtimi dhe projekti im mund të fillonin. Në fund të çdo gote vere, një fotografi, asgjë të zbukuruar, një fytyrë dhe një mur, 3 herë”. Fotografi brazilian donte të fiksonte në foto ndryshimet e humorit të subjekteve të tij pas çdo gote vere. “Gota e parë e verës është e gjitha ushqim, gota e dytë ka të bëjë me dashurinë dhe e treta është një kaos. Unë doja të vërtetoja nëse ky pohim ishte në fakt i vërtetë” shprehet Alberti.





Adreda: Shkëmbi i Kavajës, Durrës
Tel: 052 263 711 | e-mail: info@hotelbleart.com | www.hotelbleart.com



Hotel Bleart është një hotel modern i cili ndodhet në një zonë të privilegjuar që mbart si vlera historike ashtu dhe vlera turistike. Në këtë zonë, e ashtu-quajtura Petra gjatë antikitetit, ka ndodhur një nga betejat më të famshme midis Jul Çezarit dhe Pompeut në vitin 48 para Lindjes së Krishtit. Sot, kjo zonë quhet Shkëmbi i Kavajës.

Një tjetër vlerë historike e Hotelit Bleart është nderi i mikpritjes së personaliteteve të shquara të Shqipërisë të cilët ishin të ngarkuar me procesin e çmuar të propozimit të Draft-Kushtetutës së vendit në vitin 1998, e cila u miratua më pas nga Parlamenti Shqiptar. Hotel Bleart është inauguruar më datë

1 Qershor, 1994, dhe shumë shpejt u bë një ndër emrat më të rëndësishëm për aktivitetet e biznesit dhe turizmit në Shqipëri. Ndodhet vetëm 20 m larg nga bregu i detit, dhe vetëm 10 m nga plazhi ranor, 10 km larg nga qendra e qytetit të Durrësit, 20 km larg nga Aeroporti Ndërkombëtar "Nënë Tereza", 35 km nga Tirana, kryeqyteti i Shqipërisë.



Duket se të gjithë e duan një gotë Prosecco. Duhet të jetë fërshëllima e momentit që e bën atë të përshtatshme si për një gotë pasditeje intime, ashtu dhe për një doli dasme... ose edhe për të festuar marrjen e fëmijëve nga shkolla!

Në fakt, vetëm vitin e kaluar Prosecco e la pas Shampanjën për të pretenduar titullin 'fluskat e preferuara' të Britanisë së Madhe. Por a e merr Prosecco vlerësimin që meriton? Mendohet që jo! Malbec, Merlot, Grenache - të gjithë kanë "ditë festimi" zyrtare, por nuk do të gjeni në kalendar verën e gazuar të preferuar.

Kjo është arsyeja se pse shumë kanë deklaruar 6 shtatorin si Ditën e Prosecco-s. Ndërkohë, ja disa receta super të lehta për t'ju ndihmuar për të qenë krijues dhe të bëni përshtypje mbresëlënëse te ftuarit tuaj - me përpjekje minimale!

KOKTEILE TË LEHTA ME PROSECCO QË MUND TË BËNI NË MINUTË

English Garden

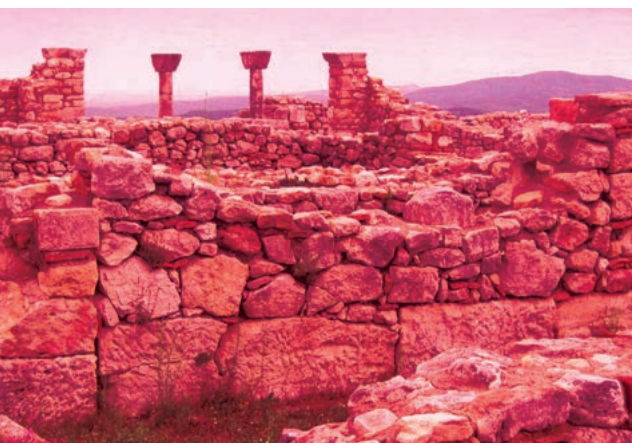
Koha për festë! Mbushni gotën tuaj me 20ml tonik sambuku dhe 20ml xhin (Hendrick është e mrekullueshme për shkak të hidhërimit të kastravecit) dhe mbusheni deri në fund me Prosecco akull të ftohtë. Një fije e vogël me nenexhik të freskët e bën atë të përkryer. Duhet dy minuta.

Bellini Blush

Lëngu i freskët i shegës dhe Crème de Cassis i japin ngjyrën e skuqur perfekte. Pak vodka e gjallëron! Merrni 20 ml nga secili ... pastaj plotësoni me Prosecco. Përsëri, dy minuta.

Lemon Sparkle

Koha për të shkuar realisht italian - në dy minuta! Nëse nuk e keni provuar kurrë limonçellën, likerin e mrekullueshëm të limonit të bregdetit tërheqës Amalfi, ky është një vend i mirë për të filluar. Hidhni 30 ml në një kupë dhe plotësoni me Prosecco të ngrirë në mënyrë të barabartë. Var mbi buzën e gotës një fetë shumë të hollë limoni për pamjen e përkryer. Belissimo!





BYLIS

RRËNOJAT FSHEHIN KANTINËN MË TË VJETËR SHQIPTARE

Në periudhën e antikitetit të vonë, në peshkopatën e Bylisit u ndërtua një kantinë vere. Pronë e peshkopit të qytetit dhe e vendosur në kompleksin peshkopal, ajo është një model i vjetër i përpunimit të kësaj pijeje. Rrënojat e kësaj punishteje vijnë të ruajtura mirë deri në ditët tona, duke na sjellë dëshmi të gjalla të shekujve të hershëm.



Kantina e verës në Bylisi

E ruajtur më mirë në Mesdhe jo vetëm për periudhën e Antikitetit të vonë, por për të gjitha periudhat, aty mund të shihet i gjithë procesi i prodhimit të verës, që nga ardhja e rrushit deri në nxjerrjen e verës. Është një hajat me një oborr ku vinte rrushi, shkarkohej dhe depozitohej brenda. Nga aty kalonte në punishte, e cila ruhet gati e plotë. Është ruajtur mjaft mirë vaska e shtrydhjes me këmbë, ena e shtrydhjes me dorë, ena ku depozitohej mushti fillimisht, pitosat ku vendosej mushti pasi shtrydhej prej nga ku kalonte në vaskat e mëdha. Deri tani janë gërmuar dy vaska të mëdha dhe një tjetër që është identifikuar, por akoma nuk dihet se sa mund të jenë në total. Vaskat e mëdha janë me përmasat tre me tre metra dhe dy metra të lartë. Nga kjo mund të kuptohet se sasia e verës që mund të përpunohej aty ishte e madhe. Vite më parë është gërmuar edhe magazina, ku janë gjetur 21 pitosa të cilët kanë vëllime të mëdha deri në tre (hektolitra) kuinalë. Por, mund të ketë edhe magazina të tjera që nuk janë gërmuar akoma. Kjo radhitet ndër kantinat e mëdha

të verës. Kjo do të ketë vlera jo vetëm për studimin e saj, por edhe për t'u vizituar, sepse aty mund të shihet qartë i gjithë procesi i punës në një kantinë. Janë të ruajtura mirë që të gjitha pjesët e një kantine të madhe vere dhe mund të shihen vendet ku janë kryer të gjitha proceset e punës. Kështu, ne kemi në vendin tonë një model të vjetër të përpunimit të verës. Arkeologu Skënder Muçaj shton se akoma nuk është gërmuar e gjitha, sepse deri tani është parë vetëm punishtja dhe një pjesë magazine. "Ka shumë ambiente që mendohet se janë magazina. Me sa është vëzhguar deri tani, nuk ka shumë ndryshim në mënyrën e prodhimit të verës nga ajo kohë në kohën tonë. Enët që e mbanin verën e prodhuar, në atë kohë ishin prej balte dhe këto të fundit janë gjetur në këtë kantinë", - shprehet Muçaj.

Bylisi

Bylisi është një nga qendrat më të rëndësishme arkeologjike të Shqipërisë, renditur për nga vlerat monumentale. Bylisi ka qenë qyteti më i madh ilir në Ilirinë e Jugut, dhe ka një pozitë zotëruese mbi kodrat e Mallakastrës dhe mbi luginën e Vjosës.



PADAM

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



ADRESA: PADAM BOUTIQUE HOTEL, RRUGA PAPA GJON PALI II, TIRANA, ALBANIA
TEL: 069 202 5122 | WEB: WWW.PADAM.AL

Dal 1898



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

pastaZARA®



Prodotto in Italia