

  
 VEGA-SICILIA  
**VALBUENA 5º**  
  
  
 VALBUENA 2º



VEGA-SICILIA

EDICIÓN COLECCIONISTA

EDICIÓN COLECCIONISTA

VEGA-SICILIA







8

**Prof. dr. Lush Susaj: Dëshmi mbi lashtësinë e kultivimit të vreshtave në Shqipëri**



12

**Giancarlo Moretti Polegato i lidhur me Prosecco deri në vdekje**



22

**The Guardian: Rilindja e verës shqiptare**



24

**Victoria Beckham ngre dollari për Vitin e Ri 2018 me një verë të Vega Sicilia, 800 euro shishja**



**Kopertina**

**Botues:**  
Alejandro Distribution

**Drejtore:**  
Erjola Braha

**Drejtore Marketingu:**  
Ardita Borova

**Kryeredaktore:**  
Ledjana Saliu

**Redaktor:**  
Arlon Liko

**Gazetar:**  
Endri Allmuça

**Fotograf:**  
Arben Bici

**Paraqitja grafike:**  
Elvis Bejtja  
Lindita Prela

**Kopertina:**  
Julian Alliu



26

**Duke shijuar sekretet e Firriatos**



28

**140 vjet Ruffino gjithmonë me shikimin drejt së ardhmes**



36

**Këshilla për servirjen e verës**



66

**Shën Valentini & Prosecco: Verë & Dashuri**



# ORNELLAIA



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)



PART OF



THE  
PLAZA  
TIRANA

\*\*\*\*\*

[WWW.PLAZATIRANA.COM](http://WWW.PLAZATIRANA.COM)

convivium  
food experience





*Azienda Agricola*  
***Dal Forno Romano***<sup>®</sup>

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447  
web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) /  
email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)



# Prof. dr. Lush Susaj: Dëshmi mbi lashtësinë e kultivimit të vreshtave në **Shqipëri**



**D**jalin e Skënderbeut (Gjoni II) në Divjakë e Himarë, e pritën me verë të kuqe. Straboni, pasi vizitoi Ilirinë, shkruan “I ngrohtë dhe frutdhënës është ky vend, se është plot me ullishta e me vreshta të mira.”



Gjeografi i antikitetit, Straboni (63 p.e.r - 20 e.r) pasi vizitoi Ilirinë, shkruan “I ngrohtë dhe frutdhënës është ky vend se është plot me ullishta e me vreshta të mira, përveç në disa vende të pakta, ku toka është fare e ashpër” (Geographica, libri VII, 8). “Këta të fundit (ilirët) eksportojnë verë, që e mbajnë në enë druri, të cilat i transportojnë me qerre” (Geographica, libri V, 8). Poeti romak Virgjili shkruan për Ilirët se “në mes të sallës, rreth tryezave zbraznin kupat për nder të Bakut, pinin me enë të arta dhe bënëin flijime” (Libri III, 354-355). Herodoti (shek 5 p.e.r) shkruan se “pellazgët arritën t’i njohin emrat e perëndive kur i sollën nga Egjipti, emrin e Dionisit e mësuan, pasi mësuan emrat e perëndive të tjera, që prej kësaj kohe i kanë përdorur në flijimet e tyre për perënditë, dhe me pas, helenwt i morën këta emra nga pellazgët.” Kamur në Enciklopedinë e madhe Greke (vëll. XVIII) shkruan se “pellazgët janë shfaqur në Mesdhe që nga mijëvjeçari i 6-të p.e.r, ata njihnin dhe përdornin gjerësisht verën”. Tek libri me titull “Odiseja e Pabesueshme e një Populli Parahelen” (Mathieu Aref, fq 11) shkruhet se “pellazgët janë banorët e parë të botës ballkano-danubiane dhe Egjeut”. Pellazgët ndërtuan Pelargikonin, murin e parë rrethues, fortifikues të Athinës. Straboni theksonte se “...verërat e Istrias çmoheshin shumë. Ilirët krijojnë vreshta të ulëta në veri



“Zhan Klod Faverial tek libri “Histori e Vjetër e Shqipërisë” fq 286 shkruan se “shumë ilirë kaluan në Itali, fise të tilla si Picentët, Daunët, Japigët, që emigruan në Itali, kultivonin më parë vreshta me famë në Iliri”.



të Siritit duke u ndihmuar nga një perandor vendas me emrin Probi” (shek III).

Johan Wilkes

Johan Wilkes (Ilirët, 2005, fq 235) shkruan se “botës helene, ilirët i dukeshin pijetarë të mëdhenj, duke u nisur që nga garat e ardianëve, kush e kush mund të pinte më shumë dhe nga fakti se burrat e dehur përcilleshin në shtëpi nga gratë e tyre, të cilat gjithashtu merrnin pjesë në garë deri tek dhënia me tepri e mbretërve të tyre Agron dhe Gent pas pijes”. Johan Wilkes (tek libri “Ilirët” 2005, fq 235), dëshmon edhe për një fakt tjetër, kur shkruan se “helenët e mësuan nga taulantët (Taulët) një recetë të shkëlqyer për Hidromelin, e bërë nga tharmimi i mjaltit, verës dhe ujit, pije që përdorej nga ilirët e Panonisë në kohën e Atilës”. Kjo recetë është ruajtur deri vonë në traditën e krahinave veshtare të Matit dhe Kurbinit, ndërsa është përsosur dhe përdoret me mjaft sukses nga kantina “BELISARIO” në Metallica të Italisë, e cila prodhon dhe tregton në të gjithë botën verën e fermentuar me mjaltë të quajtur “Melitites”.

Djali i Skënderbeut (Gjoni II)

Në trashëgiminë gojore, një këngë e vjetër që i dedikohet ardhjes së djalit të Skënderbeut (Gjoni II) në Divjakë e Himarë, ku thuhet se e pritën 400 himariotë, ndërsa bashkëushtëtarin e tij Nikolla Dukagjinin e pritën dhe e morën banorwt e Pultit e të Mbidrinit, dëshmohe fakti se si luftëtarët mbanin me vete calikë (enë lëkure) me verë të kuqe. Në këngë thuhet: “7 ditë rrugë

kalur me mbërri/ Presim mbretin me gjemi/ Kem marr bukë e ven me pi/ Nuk njoh pash për vendali/Nuk e njoh kanun e Dinit/ Qi ratë mohit, besës s’zotit/ Prej n’Himar e n’Kundavi/jemi n’tokë të Kastriotit” Ndërsa tek kënga e Gjergj Elez Alisë thuhet: “Ven 3 vjeçe tue pi/ edhe atin e ka mbajtur/ tagji n’strajcë tue i qitun/ venë me pi për ujë tue i dhanun”.

Rregulli i trajtimit të punëtorit  
Rregulli i trajtimit të punëtorit, sipas traditës shqiptare, kërkonte që punëtori i bujqësisë të konsumonte sasi të ndryshme vere për kohë të ndryshme. Historiani italian Kato (234-149 p.e.r) në veprën e tij me titull “De Agricultura” dëshmon se: “Përgjatë korrjeve dhe vjeljes së rrushit në rajonet e Ilirisë, bujqve u jepet çdo ditë  $\frac{3}{4}$  l me verë të holluar me ujë, nga vjelja e rrushit deri në fillim të dimrit bujqit mund të pinin venë sa të donin, ndërsa nga dhjetori deri në fund të marsit bujqve u jepej  $\frac{1}{4}$  l venë në ditë. Ndërsa gjatë pranverës dhe verës, deri në periudhën e korrjeve dhe vjeljeve u jepej  $\frac{1}{2}$  l venë në ditë”. Është mjaft i njohur zakoni i vjetër shqiptar (ky zakon është ruajtur deri në shek. e XVII-XVIII), sipas të cilit burrat mbanin me vete calikë me venë dhe i këmbenin me njëri tjetrin, kur ata takoheshin në rrugë njëjloj siç ndërrojnë cigaret dhe kutitë e duhanit. Niveli i pasurisë dhe sëra shoqërore e familjeve, dëshmohej edhe me sasinë dhe cilësinë e verës që prodhonte dhe konsumonte secili. Traditën e vjetër dhe nivelin e lartë të kulturës së vreshtave dhe verës e dëshmon edhe







specializimi i mirë i zonave dhe kultivarëve që është ruajtur deri në shekullin 17-të, kur sipërfaqja dhe prodhimi nga vreshtat u pakësuan së tepërmi për shkak të luftërave dhe emigrimit të lartë të popullsisë. Sipas profesor Ahmet Osjes (Vreshtaria dhe Verëtaria Shqiptare, 2004), familjet feudale vendase kanë pasur territoret e tyre ku dhe kultivonin vreshta me kultivarin e tyre karakteristik. Kështu në kalanë e Krujës dhe të Petrelës konsumohej verë e prodhuar nga kultivarët e Sheshit; në kalanë e Lezhës, konsumohej verë e prodhuar nga kultivari Kallmet; në kalanë e Shkodrës, konsumohej verë e prodhuar nga kultivari Vranac; në kalatë e Matit, konsumohej verë

“**Johan Georg Van Hahn (1867) shkruan se “shqiptarët e sotëm janë pasardhës të banorëve të hershëm parasllavë të këtij rajoni, ata kanë bërë jetë të ngulur dhe jo shtegtare”.**



e prodhuar nga kultivari Cëruja; në kalanë e Beratit, konsumohej verë e prodhuar nga kultivari Puls; në kalanë e Kaninës, konsumohej verë e prodhuar nga kultivari i Vloshit; në kalanë e Ohrit, konsumohej verë e prodhuar nga kultivari Pamid, etj.. Kjo traditë rajonizimi, duket se po rikthehet përsëri së bashku me vëmendjen dhe rivlerësimin e rëndësisë së përdorimit të kultivarëve autoktonë dhe markave të verës së prodhuar prej tyre.

Prof. G Dalmaso (1962) ka shkruar se fiset etruske që emigruan në Itali, kanë dhënë një kontribut të madh në përhapjen e artit të përgatitjes së verës në Italinë qendrore dhe veriore.

Në Dhiatën e Vjetër është përdorur fjala “Yayain” që shqiptohet “vain” e përkthyer nga gjuhët origjinale të biblës do të thotë “lëng i shtrydhur nga rrushi”, është një fjalë që tingëllon në mënyrë të njëjtë me atë të gjuhës shqipe, “venë”.

Ndërsa tek Dhiata e Vjetër, është përdorur edhe një fjalë tjetër “Tirosh” e përkthyer në gjuhën shqipe do të thotë “dërrmim ose copëtim i rrushit”, njëlloj si në gjuhën e vjetër shqipe, tek dialekti gegë ku përdoret fjala “tershi” që do të thotë “copëtoi apo e dërmoj rrushin”. Njihet si një praktikë e përdorur deri në shekullin XVIII-XIX, ku 4 persona të zbatuar shkelmonin, tershinin, dërrmonin apo shtypnin

rrushin e hedhur në një enë të madhe druri që quhej “Tinarë”, “Gavixh” etj. Ndërsa në greqishten e vjetër, vera është quajtur “OINOS”, njëlloj si në gjuhën shqipe, dialekti gegë, më konkretisht tek fisi i Labeateve, edhe sot thuhet “piva një tas me onjohe”, që do të thotë “piva një tas me verë”. Madje në muzeun e Luvrit (Francë) ruhet një tarragot e vjetër bronxi me emrin Scodrin, simbolizohet nusja ilire me një shtamë në njërin krah dhe tasin në dorën tjetër që shpërndan venë (A Luka, 2009).

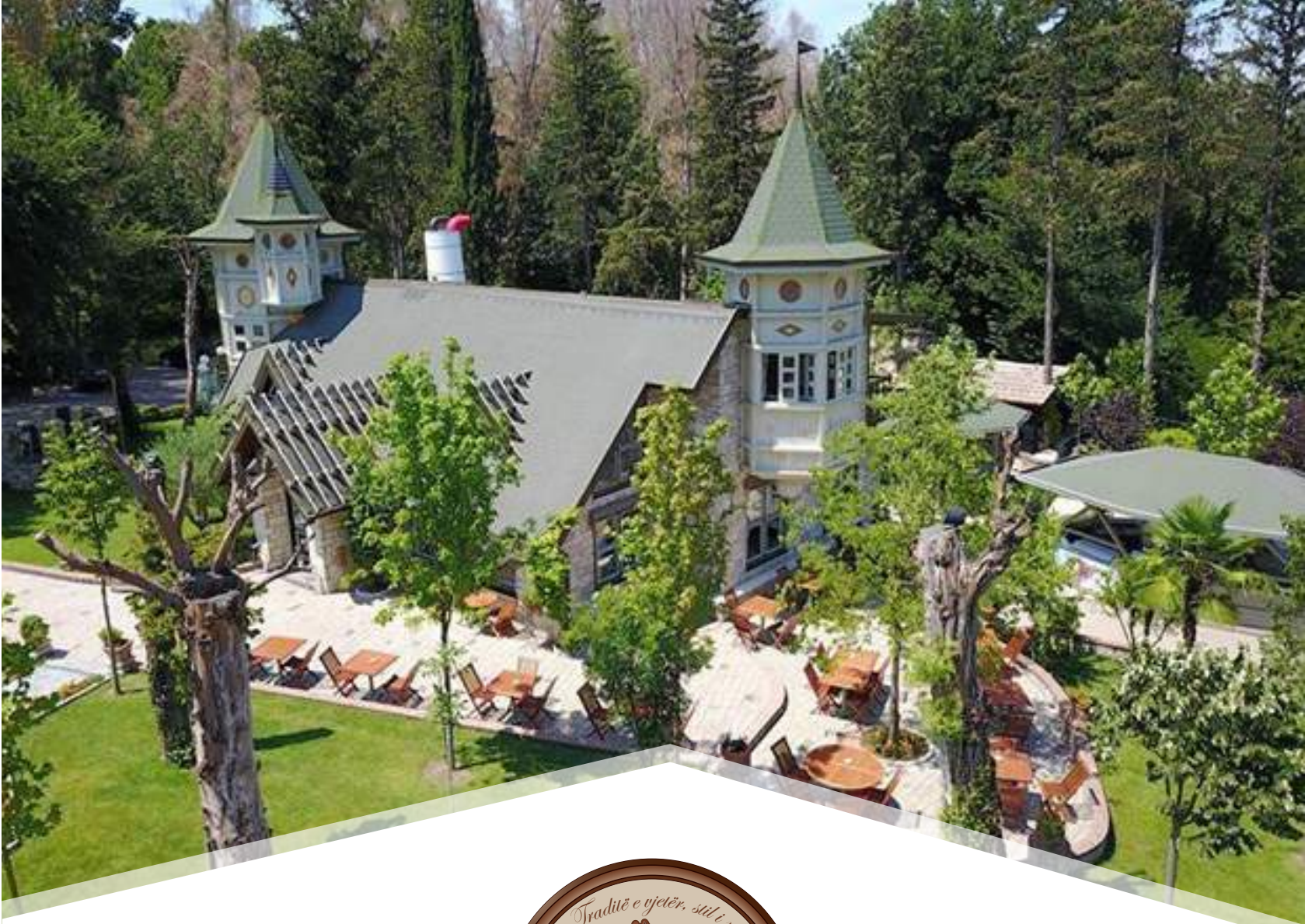
Plini shkruan për verën e preferuar të romakëve që quhej “Sapa”, kjo verë thuhet se vinte nga brigjet lindore të Adriatikut, Iliria. Këtë fakt e gjejmë të shkruar edhe tek relacionet e Fran Bardhit (1637-1638) në të cilat njoftoj Vatikani se “kemi ndarë vreshtat për të prodhuar verë për Papën”, Shkruhej për verën aromatike “SAPA” që prodhohej në krahinën e SAPËS që në gjuhën popullore (sipas F. Bardhit) quhej Zadrinë e në atë kohë përbëhej nga 5 gjymtyrë (rrethe) e që shtrihej nga Kurbini deri në Pult. Kjo verë aromatike, për shekuj me radhë, është tregtuar deri në Angli ku dhe është quajtur “SAVORY” që do të thotë verë me aromë. Aroma i dedikohet zierjes së mushtit deri në 1/3 e vëllimit, praktikë e përshkruar me hollësi nga Solomoni, dhe e cilësive specifike të kultivarit Kallmet me aromën dhe ëmbëlsinë e tij karakteristike, e cila është më e theksuar tek kokrrat e milcuara, veçori gjenetike që duhet vlerësuar dhe ruajtur për të mundësuar prodhimin e verërave me tipicitet dhe gjeografi specifike. Tipiciteti dhe origjina gjeografike e përcaktuar përbëjnë sekretin e suksesit të verës në treg.

Amerin (1967) shkruan se: “Shqipëria ka një vreshtari që i takon periudhës pararomake”.

Dyndjet barbare, sidomos rrënimet që u kryen në Iliri gjatë shekujve 5-7 e.r shkaktuan emigrim të madh të popullsisë, kjo solli shkatërrim të kodrave të mbjella me vreshta dhe ullishte, pakësim të prodhimit dhe tregtimit të verës nga rajonet e Ilirisë.

Katoni (324-149 p.e.r) në traktatin e tij mbi ekonominë bujqësore me titull “De re Rustica”, përmend kultivarin “Duracina”, sipas profesor Petraq Sotirit, bëhet fjalë për kultivarin “Shesh i bardhë”. Plini (Plaku 23-79 e.r.) në veprën e tij me titull “De Natyralis Historia” dëshmon për 100 kultivarë rrushi, një pjesë e tyre citohet, se kultivohen në bregdetin Ilirik. Këta përmenden me emrat Helovle, Precia, Apiana, Basilika etj. Bazuar në përshkrimin e bërë kemi të drejtë të besojmë se bëhet fjalë për kultivarët tanë autoktonë, të cilët janë ruajtur deri në ditët tona me emrat Vlosh, Kallmet, Shesh, Pulës, Mjaltëz, Mereshnik dhe Kryqës. Plini dëshmon se si banorët e Dyrrahut lavdërojnë “Baliskun e bardhë”. bëhet fjalë për kultivarin “Shesh i Bardhë” që akoma kultivohet në kodrat e Tiranës, Durrësit dhe Kavajës.





“Tradite e Vjeter, Stil i Ri”



“Old Tradition, New Style”



Adresa Rr e Elbasanit, Tiranë, Albania  
Tel: 044 50 46 64 | [info@sofraeariut.com](mailto:info@sofraeariut.com) | [www.sofraeariut.com](http://www.sofraeariut.com)



# Giancarlo Moretti Polegato i lidhur me Prosecco deri në vdekje



Villa Sandi merr medalje të artë me Prosecco DOCG Superiore Millesimato Brut 2016 - Medalje e Artë "Summer Days"

**U**rime për Villa Sandi me "DOCG Superiore Millesimato Brut 2016", e cila mori një medalje të artë në "The World's Finest Glass of Bubbly awards 2017".

Një panel prej 36 top-gjyqtarëve të industrisë së verës provoi të gjitha hyrjet për vitin 2017 dhe ishin në gjendje jo vetëm që të pikëzonin verërat me medalje, por edhe t'i vendosin në kategori të lehta për t'u kuptuar si 'Ditët e Verës': "Nuk duhet të jetë një verë shumë e ndërlikuar. Do të ofrojë një aromë të lehtë frutash dhe shije të lehtë".  
Aroma (Bouquet): Aromë intensive me shije frutash me një mbizotërim të qartë të mollës së artë të pjekur. Ndjesi e këndshme dhe elegante

lulesh që të kujton lule akacien. Shija (Flavour): e freskët, e lehtë, e ëmbël dhe e butë në qiellzë dhe e mbushur plot shije në anën e pasme të gjuhës; një fund i këndshëm dhe harmonik me shije frutash.

"Unë kam qenë në kantinën Villa-Sandi disa herë dhe çdo herë që shkoj eksploroj më shumë konsekuencë me verërat e tyre dhe aroma mahnitëse. Kjo është një verari Prosecco që do ketë sukses në të ardhmen, ka një ekip të shkëlqyer dhe një zgjerim ndërkombëtar të familjarizimit të markës. Unë thjesht dua verërat e tyre dhe stilin e butë të Prosecco DOCG, që ata prodhojnë. Një medalje e artë e merituar!" shprehet Christopher Walkey, autori i "Glass Of Bubbly".







Asgjë nuk flet më shumë për gazmendin e jetës italiane sesa një gotë fluskuese e ftohtë Prosecco dhe është në Villa Sandi, në kodrat trevisiane të Italisë, ku zbulojmë pasionin e rrënjësor në traditë dhe rritje të shpejtë të popullaritetit.

## Villa Sandi dhe Prosecco e mrekullueshme italiane, Valdobbiadene

Villa Sandi, një shtëpi e stilit Palladian e pagëzuar me dashuri si Kopshtet e Venedikut, është selia e kompanisë dhe një simbol që përfaqëson përkushtimin e familjes Moretti Polegato për prodhimin e verës cilësore për shumë breza. Kjo ndërtesë e bukur, që daton nga viti 1622 është e rrethuar nga kopshte italiane, skulptura nga artisti venedikas Orazio Marinali dhe kodrina me vreshta, duke e bërë mjedisin po aq piktoresk sa vetë arkitektura.

Ndërsa Villa Sandi është e zhytur në

traditë, përkushtimi ndaj së ardhmes është dukshëm i qartë në qëndrueshmërinë e politikave të tyre. Prodhimi i një pjese të konsiderueshme të energjisë së tyre përmes paneleve diellore dhe hidrocentralit të tyre, së bashku me angazhimin në prodhimin eko-miqësor, kompania është një lider në industrinë e marrjes së certifikatës së "Miqësisë së Biodiversitetit" për shumicën e vreshtave të saj.

Villa Sandi ka një rrjet të gjerë bodrumesh nëntokësore të shekullit të 18-të, që





## Njihuni me Proseccobërësin tuaj, Stefano Gava

Ndoshta ju pini Prosecco, sepse ajo është një alternativë më e lirë se Shampanja (falë metodës italiane). Por në rajonin e Venedikut të Italisë ku prodhohet vera e gazuar, oenologu Stefano Gava thotë se “Prosecco duhet të jetë patjetër një çështje e ulur në darkë”. 28-vjeçari është një nga pesë personat e ekipit të verëbërjes në Villa Sandi, një nga prodhuesit më të mëdhenj të zonës, duke shënuar më shumë se dy milionë shishe verë të gazuar çdo vit. Gava është lloji i djalit i cili ende ngazëllehët nga rrushi Glera (i njohur dikur si Prosecco) dhe buzëqesh çdo herë që flet për verën. “Prosecco është me të vërtetë një verë ... dhe për çdo kohë të ditës - njerëzit e harrojnë këtë,” thotë ai.

Gava u rrit në mesin e rrushit (babai i tij ishte kultivues), kështu që, ndoshta, ishte e pashmangshme që ai të ishte pjesë e një programi enologjik dhe të bëhej vreshtar. Ai thotë se bërja e Proseccos është më e vështirë se sa duket, pasi rrushi Glera është “delikat” krahasuar me rrush të tjerë. Gava përgatit të dy tipet: spumante (“plotësisht” me gaz) dhe frizzante (më të lehta në fluska) të Proseccos. “Frizzantet zakonisht janë më të thata, spumantet pak më të ëmbla”, shpjegon Gava, duke shtuar se shumë prej frizzanteve të Villa Sandi përfundojnë në Gjermani. “Ata atje pëlqejnë gjëra pak të thata”.



shtrihen për më shumë se një kilometër e gjysmë. Për shkak të qëndrueshmërisë së temperaturës dhe lagështirës, korridoret nëntokësore janë ideale për vjetërimin e verës.

Një pyetje e zakonshme është: Cili është ndryshimi midis Shampanjës dhe Proseccos? Jo vetëm se Shampanja vjen nga Franca dhe Prosecco nga Italia, por ato janë bërë gjithashtu duke përdorur rrush dhe metoda të ndryshme. Villa Sandi prodhon të dy metodat: metodën e kades për Prosecco dhe metodën tradicionale për serinë e tyre “Opere”.

### Prosecco

Prosecco është bërë për t’u pirë e re dhe zakonisht, është prodhimi i vitit të kaluar që është në gotën e tanishme. Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato 2016 është fitues i shumë çmimeve dhe një shembull i shkëlqyer i cilësisë, që vjen nga kadet në Villa Sandi. E bërë kryesisht me rrushin Glera, ka aromë frutash, i freskët dhe shumë i lehtë për t’u pirë.

### Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato 2016

Një Prosecco shumë e veçantë, Valdobbiadene DOCG Superiore e Cartizze Brut vjen nga një pasuri e vogël në mikroklimën e Cartizze, “Tenuta Vigna La Rivetta”. I ndodhur në një pjerrësi të madhe, 100% e korrjeve bëhet me dorë, toka e pasur me rërë dhe klima janë ideale për pjekjen e rrushit. Është mrekullisht aromatike me fruta dhe lule. Në gojë është e freskët, e thatë dhe lë një shije fundore të këndshme.

#### Metoda klasike

Të njëjtat bodrume të nëndheshme janë edhe shtëpia e serisë “Opere”, një grup i bukur i verërave të bëra me rrush të chardonnay dhe pinot noir, duke përdorur metodën klasike. Opere Trevigiane Brut janë vjetëruar për tre vjet, është më i thellë në ngjyrë sesa Prosecco dhe ofron aroma më komplekse ku mbizotërojnë mjalti dhe bajamet.





ANNO 1622

**VILLA SANDI**

THE ICONIC PREMIUM PROSECCO



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com) / email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)





**I pakornizuari,  
Giancarlo Moreti Polegato:  
Të shërbehet Prosecco edhe  
në vdekjen time**



“ Giancarlo Moretti Polegato, CEO i prodhuesit italian të verës, Villa Sandi, zbulon se si nëna e tij kontribuonte drejt vlerësimit të shisheve të verës, në dashurinë e tij për “Beatles” dhe neverinë për vonesën. ”

### Giancarlo Moretti Polegato në çfarë viti jeni vjelë ?

1957

### Cila është shishja që ndez dashurinë tuaj për verën?

Definitivisht një shishe Cartizze, cru i veçantë i Valdobbiadene Prosecco DOCG. Kodrat e pjerrëta, kujdesi për vreshtat me punën e bërë me dorë, duke përdorur teknika të përjetshme - sharmi i Proseccos në ditët e tij më të mira. Kur e pashë për herë të parë dhe shijova një gotë Cartizze, më rrëmbeu. Mund të shijoj ekuilibrin e përsosur mes freskisë dhe butësisë .

### Ku jeni i lumtur?

Kur jam në Villa Sandi, e cila për mua do të thotë shtëpi dhe punishte vere në të njëjtën kohë. Gjithashtu, sa herë që i mirëpres njerëzit dhe mund të ndaj me ta bukurinë magjepsëse të një vile historike Palladiane, të bashkuar në një peizazh të hareshëm të vreshtave.

### Cili është vesi juaj më i madh?

Kam prirjen të jem një perfeksionist, ndonjëherë pak si shumë.

### Cila ishte këshilla më e mirë që keni marrë ndonjëherë?

Besoni stafin tuaj dhe motivojini ata!

### Cila është fjala më e përdorur?

Jo një në veçanti. Jam mësuar me një komunikim thelbësor dhe të drejtpërdrejtë, duke shkuar drejt në thelbin e çdo çështjeje. Prirem të marr në konsideratë çdo fjalë që nuk është domosdoshmërisht shumë e përdorur.

### Bodrumi juaj është nënujor, cilën shishe do të zhysësh dhe ta ruash?

Unë jam i përkushtuar posaçërisht për shishen e parë të Metodës sonë Klasike me gaz, me vjetërim 84 muaj në sediment, që ishte dedikuar nënës sime me emrin e saj në etiketë, Amalia Moretti. Ishte një “haraç” për kujdesin e saj dhe të qenurit aktive në punishten e verës.

### Cila është gjëja më e mirë dhe më e keqe për biznesin e verës?

Më e mira është se ne jemi aq me fat, pse jemi aq të përfshirë në tokën ku jetojmë, me verërat tona që prodhohen kryesisht nga rrushi tipik i zonës. Kjo të jep një ndjenjë të fortë identiteti dhe përkatësie në një fushë të caktuar. Gjëja më e keqe nuk lidhet posaçërisht me biznesin e verës, por, në përgjithësi, nuk më pëlqen që njerëzit të vonohen dhe fluturimet e vonuara.







### Çfarë përmban kova juaj e verës?

Natyrisht unë pi verëra nga prodhuesit e tjerë dhe me të vërtetë pëlqej shumë prej tyre, por nuk mund të mos përmend këtu verën time të preferuar në Villa Sandi, sepse ishte një ëndërr e bërë realitet. Që kur isha një djalosh, kam dashur të posedoj një vresht në kodrat Cartizze në Valdobbiadene, vreshtat më të çmuara në Itali. Rreth 10 vjet më parë arritëm të blinim një. Ne rinovuam

shumicën e saj me vreshta të reja. Ishte fillimi i një historie emocionuese. Për të prodhuar një Cartizze të veçantë, në një stil brut (jo të ëmbël, shumë të thatë), ndonëse Cartizze gjithmonë është prodhuar si një e thatë, ishte një sfidë, por ajo funksionoi. Nga viti i dytë i prodhimit, Cartizze “Vigna La Rivetta” është vlerë suar me çmimin “Tre Bicchieri Gambero Rosso”.

### Kë do të ftonit në darkën tuaj të ëndërrave?

Pse jo Paul McCartney? Unë kam qenë, dhe ende jam një tifoz i madh i “Beatles”.

### Kënaqësia personale (pika Parker - nga 100)?

94

### Cilën verë do të donit të shërbehej në varrimin tuaj?

Prosecco e butë dhe simpatike me fluska - vera e zonës sime. Prosecco ka qenë gjithmonë në jetën time, si një njeri dhe si një prodhues i verës.







# Alehandro WineShop

WINE SPIRITS

## Alehandro WineShop, Tiranë

Address: Rruga "Nikolla Tupe", Tirane.  
 Cel: +355 69 20 97 447  
 Tel: +355 4 22 61 898  
 Email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)  
 Web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com)

## Alehandro Wine Shop, Korçë

Adresa: Pazari i Vjetër, Korçë.  
 Tel: +355 69 208 7381  
 Tel: +355 4 22 61 898  
 Email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)  
 Web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com)

## Alehandro WineShop, Shkodër

Address: Pedonalia, Shkodër.  
 Cel: +355 67 600 2288  
 Tel: +355 4 22 61 898  
 Email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)  
 Web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com)



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 vazhdë 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 shumëllojshmëri në 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!







# The Guardian: Rilindja e verës shqiptare

Vendi i vetëm ku mund të pini një gotë "Ceruja" të ftohtë është te ferma Uka, një vreshtari dhe restorant biodinamik në afërsi të aeroportit të Tiranës. Vreshtat e pazakonta u kacavirren manave, në afërsi të bregut të lumit të Ulzës, në veri të Shqipërisë dhe vilet vetëm një herë në disa vjet. Shqipëria mund të mos jetë e njohur për verën, por kjo po ndryshon dalëngadalë, pasi prodhues vere të tillë si Flori Uka, i cili blen të gjithë sasinë e vjelë të rrushit çelek (ceruja), filluan të bënin emër në këtë fushë. Vendi pranë Adriatikut është pothuajse i paarritshëm për të huajt deri në vitin 1991 dhe kooperativat e detyrueshme nga shteti (që prej 1950) prodhonin vetëm dy lloje verërash; të kuqe dhe të bardhë.

Sot, vendi po sheh një rilindje të vreshtave të shumta dhe të rreth 30 punishteve të verës.

Nën hijen e kështjellës së Beratit, e ngjashme me atë të Disneyt dhe e listuar në UNESCO, Muharrem Çobo po rrit rrush të rrallë shqiptar që prej vitit 1994.

Pavarësisht se ishin prodhues të vjetër vere, paraardhësit e Çobos u ndaluan të bënin verë gjatë epokës komuniste, ndërkohë që ai po fitonte kohën e humbur duke eksperimentuar me disa "mikro-fermentime" prej 100 shishesh çdo vit. Nga një vresht i vetëm, Çobo ka rilindur Pulsin e Bardhë, një tjetër lloj rrushi kacavjerrës. Ai ka shijen e fortë të agrumeve dhe kombinohet mirë me ullinjtë autoktonë të Beratit, të cilët ai i shërben gjatë degustimeve të verës në qilar.

Pas marrjes së mostrave të rozës së tij 12-ditëshe të gazuar, hapim një shishe "Shendeverë", një verë shpërthyes në shije, e fermuentuar në shishe njësoj si shampanja, që është më e mirë se çdo gjë që kam shijuar. Megjithatë, ende këtu ekziston problemi i markës.

"Kur e kam dërguar verën e fermës Uka në restorantet e qytetit më thonin se 'ah, është prodhim shqiptar, e blej vetëm dy euro për shishen'". "Çdo vit Shqipëria prodhon vetëm një milion shishe vere për një vend me tre milionë banorë, ndërkohë që importojmë 50 milionë euro verë italiane", thotë Flori Uka. Por, me këtë gjeneratë të re të prodhuesve të verës, kjo mund të mos vazhdojë gjatë.









# Victoria Beckham ngre dollari për Vitin e Ri 2018 me një verë të Vega Sicilia, 800 euro shishja



Beckhamët kanë qenë gjithmonë të ndryshëm, shik për shumë dhe të çuditshëm për shumë të tjerë, por ajo çka duket qartë është, se janë një familje e ndjekur shumë. Victoria Beckham, gradualisht, po fiton një terren në botën e modës dhe tashmë është e respektuar nga shtypi dhe profesionistët në këtë sektor, gjë që askush nuk do të kishte menduar vetëm pak vite më parë. Sot ata kanë shumë për të ngritur dollari për 2018-n dhe ata e bëjnë këtë me stil, s'ka si të jetë ndryshe.



Rrjetet sociale na kanë bërë bërë të njohur se me çfarë kanë ngritur dollari Beckhamët ditën e parë të vitit 2018, është spanjolle dhe shumë e shtrenjtë. I përket Vega Sicilia, një nga kantinat më prestigjioze në Spanjë, e lokalizuar në Ribera del Duero, në provincën e Valladolid si dhe në Rioja në krahinën e Alavas. Ata kanë zgjedhur veçanërisht 'Unico 2017', verën kryesore të Vega Sicilia, që është bërë me rrush të cilësisë më të lartë. Shumëllojshmëria mbizotëruese është Tempranillo (rreth 80%, por varësisht nga çdo vjelje) dhe Cabernet Sauvignon

(20%). Është pesë-vjeçare, në fuçi me madhësi dhe mosha të ndryshme. Kjo verë ka një çmim tregu prej 800 € në edicionin Magnum (1.5 litra) dhe 280 euro në edicionin e 0.75 litrave. Ndërsa Victoria Beckham jetonte në Madrid, kishte shumë komente që e bënë atë të kuptonte se ajo i mungonte shumë Anglisë, vendit të saj të lindjes, por mesa duket i pëlqen cilësia dhe luksi që ofron Spanja. Spanjollët shpresojnë që shumë të tjerë të tërhiqen nga verërat e tyre të famshme, duke i mirëpritur ata krahëhapur.





### Shije e parë: Hedhjet e reja në treg të Vega Sicilia, përfshirë Único 2006

Sarah Jane Evans MW ka provuar hedhjet e fundit në treg nga Vega Sicilia, për të cilat ka dhënë një pasqyrë në "Decanter Magazine".

"Evolucion, jo revolucion" është slogani në Vega Sicilia. Ka pasur shenja premtuese të zbatimit të zhvillimit gradual nëpër verërat në lançimin e parë ndërkombëtar të hedhjeve të reja të Vega Sicilias për 2018-n.

Reserva Especial, përzierja tradicionale NV në tri vjelje, ishte YLLI (shkëlqimi). Kjo e bën rastin që përzierja të jetë më shumë se vetëm shuma e pjesëve. Veraria e re në Vega Sicilia u hap në 2010-n, kështu që Reserva Especial ende nuk pasqyron ndryshimet në teknologji.

Drejtori teknik Gonzalo Iturriaga iu bashkua ekipit në shtator 2015 dhe po punon në një numër frontesh. "Për shembull, me Valbuena ne po shohim të kthehemi në çelik inox për vitin e dytë, pas atij viti të parë të rëndësishëm në lis. Ne po gjykojmë mbi një numër bashkëpunëtorësh të ndryshëm. Ne gjithashtu po luajmë me madhësinë e buteve. Në të ardhmen po punojmë më shumë konkretisht; dhe me Alion ne po fillojmë të sjellim pak lis amerikan. Në përgjithësi, puna jonë po lëviz nga druri në taninet e kadifenjta".

Prova, me siguri, zbuloi verëra më të shkëlqyera, lis të zbutur, taninë më pak të ashpër. Ndryshimet delikate nuk ndryshojnë firmat e verërave, por ato sigurojnë freski dhe më shumë fruta. Kjo vepër ka jehuar në Rioja, ku fokusi ka qenë të përshtatet lisi i duhur dhe verëbërja deri te Tempranillo.







# Duke shijuar sekretet e Firriatos

**N**ë bregdetin perëndimor të Sicilisë, pranë qytetit popullor të Trapanit, shtrihet një verari që po bën shpejt një emër për vete. Firriato u themelua në vitin 1985 kështu që ka një përvojë solide prej tri dekadash që të bjerë përsëri. Ajo është ende relativisht e re në botën e verës. Me këtë, shumë njerëz po kërkojnë të mësojnë më shumë për Firriaton dhe, në veçanti, metodën e saj unike të bërjes së verës.

Pra, si e bëjnë ata verën? Sigurisht, sekretet e tyre janë të ruajtura mirë. Sidoqoftë, prodhuesi i tyre, Giuseppe Pellegrino, ka në ndihmë një ekip ekspertësh të verës që përshëndesin nga një pjesë tjetër e botës. Ju kurrë nuk mund të keni hasur një tjetër punishte vereje që punëson njerëz nga Australia dhe Zelanda e Re. Por në Firriato kombinohen njohuritë nga këto dy vende, së bashku me rrushin e mrekullueshëm të rritur në këtë pjesë të Sicilisë. Pasi të keni parë një shishe vere që përshëndet nga vreshtat Firriato, do ta keni të lehtë të dalloni të tjerat. Ato kanë etiketa mjaft të bukura, duke dhënë një indicie të asaj çka ndodhet brenda saj. Firriato ka krijuar një numër koleksionesh për t'u parë më nga afër, duke përfshirë ato shpërthyes, klasike dhe trendi. Ju gjithashtu do të gjeni një numër pasurish të përfshira në koleksionin e tyre. Këtu përfshihen Borgo Guarini, Dagala Borromeo dhe Cavanera Enea ndër të tjera.

Siç ndodh ndonjëherë me veraritetë, gjithashtu veraria

Firriato prodhon edhe vajin e saj organik ekstra të virgjër ulliri. Kështu, nëse nuk jeni një pijetar, ju mund të vizitoni një punishte vereje dhe akoma të dalësh me diçka me të vërtetë sublime. Në të vërtetë, shishja me vaj ulliri e prodhuar këtu duket po aq e rafinuar dhe e bukur sa çdo shishe vereje e prodhuar brenda këtyre mureve. Ndërsa disa kantina vere hapin dyert e tyre për publikun, Firriato e bën këtë në një mënyrë mjaft të veçantë. Jo vetëm që ofron mundësi të të angazhojë në një përvojë degustimi të verës ose për të marrë një verë klasi, por gjithashtu ofron mundësinë për të qëndruar në një nga vendet e saj në të gjithë Sicilinë. Ka tre prej tyre. I pari është "Baglio Soria Resort" jashtë Trapanit, në një fshat atje. Mundësia e dytë është të provoni "Cavanera Resort", me pamje nga vetë mali i Etnës. Së fundmi, mund të provoni "Calamoni Apartments" në ishullin Favignana. Kudo që të vendosni të shkoni, ju keni mundësinë të përjetoni zonën ku rriten disa prej hardhive dhe rrushit të tyre më të çmuar. Siç mund ta shikoni, nëse jeni kurioz për mënyrën se si Firriato është zhvilluar gjatë tri dekadave të fundit, mund të habiteni se sa mund të mësoni. Kjo nuk është thjesht një verari, që prodhon verë. Kjo është më shumë se ajo - ajo ofron një përvojë, dhe, për ironi, një histori, që ju do të dëshironit ta shijoni. Mund të jetë një nga veraritetë më të reja që Sicilia ka për të ofruar, por, në këtë rast, mosha nuk qëndron për gjithçka.





*Where the class really makes difference!*



**Tel:**

+355 52 90 90 90

**Mob:**

+355 68 40 555 41

**E-mail:**

[info@palacehotel.al](mailto:info@palacehotel.al)

**Facebook:**

[www.palacehotelresort.com](http://www.palacehotelresort.com)

**Instagram:**

@PalaceHotelSpaDurrës

**Web:**

[www.palacehotel.al](http://www.palacehotel.al)

**Adresa:**

Lgji. 13, Rr. "Pavarësia",  
plazhi "Apollonia", Durrës



# 140 vjet Ruffino gjithmonë me shikimin drejt së ardhmes

## Filozofia e kantinës Ruffino



**L** 40 vjet më parë, themeluesit e kantinës, Leopoldo dhe Ilario Ruffino ishin ndër të parët në Toskana që arsyetuan se verërat më të mira vijnë nga vreshtat më të mira. Kjo është filozofia që nderohet edhe sot nga Ruffino, e cila menaxhon me kujdes vreshtat dhe prodhimin e verës. Për shkak se fillohet me cilësinë më të mirë të frutave, verërat e Ruffinos shfaqen pa lajka apo manipulime. Ky është thelbi i qasjes tradicionale për të bërë verë. Në kërkim të vazhdueshëm të cilësisë më të lartë, prodhuesit e verës Ruffino përdorin gjithashtu teknika moderne bodrumi.





### **Një histori e pasur**

Në vitin 1877, kur kushërinjtë Ilario dhe Leopoldo Ruffino përqaftuan pasionin e tyre për prodhimin e verës, duke krijuar një punishte vere të vogël në qytetin Pontassieve pranë

Firences, rajoni tashmë kishte një traditë shekullore të jashtëzakonshme të rritjes së rrushit të verës. Megjithatë, dy vendasit toskanë u ndienë të sigurt se ende nuk ishin zbuluar shumë nga madhështia e zonës. Toskana kishte për fat të mirë - tokë të pasur me minerale,

ndikimin freskue të detit Mesdhe, verërat e thata, të favorizuara nga rrushi i verës. Dhe gjithë ato kodra diellore aq joshëse.

### **Një verë ideale**

Sa më shumë përflitej cilësia e verërave, aq më shumë lulëzonte punishtja Ruffino. Shumë shpejt Ruffino u bë i njohur për verëra të pastra dhe të balancuara, me moton “këtu e bëjmë verën ideale”. Statusi i Ruffinos u përforcua si në nivel kombëtar ashtu dhe në atë ndërkombëtar, kur Chianti fitoi një Medalje të Artë në Ekspozitën e Verës të Milanos 1881, një çmim në ‘Nice Exhibition’ të 1884-s dhe një tjetër medalje të artë në Ekspozitën e Antëerpit në 1885.

I intriguar nga reputacioni i verës, në 1890-n, Duka i Aostës filloi një udhëtim të gjatë për të shijuar verërat







e Ruffinos për të cilat ai kishte dëgjuar aq shumë. Ai u impresionua aq shumë nga verërat, sa që e përcaktoi Ruffinon si furnizues zyrtar të familjes mbretërore italiane. Reputacioni i verërave Ruffino vazhdoi të përhapet, dhe shumë shpejt filloi të eksportojë verërat e saj në Shtetet e Bashkuara dhe në vende të tjera. Në fakt, Chianti e parë e importuar në SHBA ishte Ruffino.

#### Një ikonë e Toskanës

Pas Luftës së Dytë Botërore, Ruffino bleu pronat e saj të para në Toskanë, Vila Montemasso në rajonin e Chianti Classico. Ruffino vazhdoi të investonte në vreshta të reja dhe u bë një nga verëritë e para të mëdha me pasuri vreshtare në Itali, me tre verërat më të njohura të rajoneve prodhuese - Chianti Classico, Brunello di Montalcino dhe Vino Nobile di Montepulciano. Ruffino u përforcua si një lider në Chianti, i njohur për qëndrueshmëri dhe cilësi, dhe Chianti Ruffino është bërë ambasadore globale e verërave toskanake anembanë botës.

#### Sot

Sot, 140 vjet pas themelimit të saj dhe 90 vjet pas nxjerrjes në shitje të Riserva Ducale, Ruffino vazhdon të shprehë historinë dhe trashëgimninë e Italisë me çdo shishe vere të nxjerrë në shitje.

“Ruffino gjithmonë ka përqafuar traditën dhe historinë, kjo duket edhe nga varietetet e lashta të rrushit si Colorino. Verërat klasike të tilla si Riserva Ducale kanë një stil që ka qenë pikë referimi i Toskanas në Itali për shumë vite, por gjithashtu Ruffino përqafon risi dhe ofron verë moderne toskanike si Modusi, të cilat lejojnë të shkohet përtej traditës.







# 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



RUFFINO



# Evolucioni i enëve të ruajtjes së verës gjatë vjetërimit



Nga Greqia në Gjeorgjinë e lashtë, risitë nga vera të paraardhësve tanë sigurojnë një vështrim të domosdoshëm në origjinën e magazinimit të verës deri siç e njohim tani. Edhe pse zgjidhjet e tyre të ruajtjes ekzistonin shumë kohë përpara teknologjive që mund të stabilizojnë temperaturën, lagështinë dhe lëkundjen, shumë prej praktikave të tyre të përbashkëta ende zbatohen për mënyrën se si e ruajmë verën sot.

**K**ur mendoni për ruajtjen e verës në kohët moderne, përfytyrimet të çojnë në qilarët me porosi në shtëpitë luksoze dhe dollapet e verës prej çeliku inoks, kalibruar në përsosmëri dhe pastërti të këndshme për të mbajtur shishe të freskëta për darka të ardhshme të mëdha. Por, a keni menduar ndonjëherë se pse vera është ruajtur në shishe në radhë të parë? Para shpikjes së energjisë elektrike apo edhe shpikjes së tapës, etërit tanë, themelues të verëbërjes punuan pa u lodhur për të eksploruar burimet e disponueshme për efikasitetin e ruajtjes dhe kthimin maksimal të investimit. Prioritetet kanë ndryshuar - për shembull, romakët shpesh ishin më të interesuar në sasi dhe në nivele alkooli sesa nuancat apo aromat-megjithatë qëllimi për të mbajtur verën të sigurt dhe të ruajtur mirë mbeti gjithnjë në krye të listës.





### Calik vere: Gotat origjinale të verës

Amatorët më të hershëm të verës mbartën calik prej lëkurash ose fshikëzave të kafshëve për të arritur ruajtjen e verës. Për shkak të materialeve të tyre organike, këto calikë vere nuk i rezistuan provës së kohës, por referencat bëhen gjatë gjithë historisë.

Paralajmërimet e Biblës ndaj verës së re në një calik vere të vjetër; Falstaffi i Shekspirit mbart njërin në Henri IV dhe një calik vere luajti një rol qendror në largimin e Odiseut nga Polyphemusi i Ciklopit në Odisenë e Homerit. Portativ, jetëgjatë dhe në modë, calikët e verës shërbyen si faqore të përshtatshme për format tona më të hershme të pirjes së lëvizshme.

### Kvevri (enë të mëdha balte): Mbajtja e saj e freskët qysh prej 6000 pes

Për të prodhuar dhe ruajtur verën në sasi të mëdha, ena prej balte ishte arma origjinale e zgjedhjes. Kvevri (gjithashtu shkruar edhe qevri) ka origjinën në Gjeorgji si disa nga qeramikat më të vjetra të verës në planet. Këto enë masive lyheshin me dyll të bletëve dhe përdorshin në çdo hap të procesit të verës, nga shtypja e rrushit dhe fermentimi deri te ruajtja afatgjatë. Të mbushura dhe të mbuluara me tapa druri, kvevrit groposeshin në nëntokë për të lejuar tokën të siguronte rregullim natyror. Groposja siguroi temperaturë të ftohtë dhe të qëndrueshme për të mbrojtur freskinë e verës së të dashur, duke plotësuar kushtin e parë për ruajtjen e të verës.



### Amfora (shtëmba): Ndhimja për të zgjedhurin e verës

Amfora ishin enë të mëdha prej argjili me origjinë nga Greqia së dhe Roma e lashtë. I gjatë dhe i hollë me një madhësi të qëndrueshme, amforat startuan një epokë të sasive të standardizuara të verës dhe tregtisë ndërkombëtare. Nevoja për të dërguar disa qindra gallona për fqinjët tuaj në Spanjë? Nuk ka problem, falë zgjuarsisë së inxhinierëve të lashtë, të cilët kanë projektuar vegje të mëdha në majë të çdo amfori balte. Vazot u lidhën si tufa rrushi dheu tërhoqën masivisht në bordin e anijeve, duke e bërë tregtinë ndërkombëtare të verës më të sigurt dhe më të besueshme. Modeli i ngushtë i një amfore gjithashtu lejoi groposje më të lehtë kur duheshin temperatura të freskëta, siç ishte praktika e zakonshme me kushërinjtë e tyre kvevri.

### Fuçi lisi: Tani me një qëllim

Vazhdojmë përpara në epokën e zgjerimit romak, kur Gauls prezantoi shpikjen Celt, fuçinë e drurit. Ky zbulim thelbësor shpejt rezultoi në fuçi që tejkalonin amforat si metoda e preferuar e ruajtjes së verës dhe u përhapën gjerësisht nga shekulli i tretë pas Krishtit. Pemët e lisit ishin kudo në të gjithë Evropën në atë kohë, duke e bërë atë të bëhet zgjedhja e dukshme për ndërtimin e fuçisë.



Është interesante që lisi u zgjodh kryesisht në bazë të kësaj disponueshmërie, si dhe për lehtësinë relative me të cilën përkulet druri, jo për karakteristikat e markës së saj tregtare që njohim sot. Komoditeti i drurit të lisit parapriu çdo qëllim të paramenduar për të mbushur verën që lulëzon me cilishtë magjike të lisit, duke bërë kështu taktikat moderne të vjetërimit të verës një aksident të lumtur.

### Qelqi: Një transformim i lëmuar

Megjithëse shpikja e qelqit nuk erdhi deri në vitin 3000 para Krishtit, në vitin 100 pes romakët ishin të parët që morën një grumbull xhami të shkrirë, e mbështetën atë në fund të një shtize bosh dhe e fryn atë në një fluskë që mund të formohej në shishe. Delikate, e brishtë dhe e frikshme gjatë udhëtimit, këto shishe qelqi ishin kryesisht dekorative dhe jo një zgjedhje kryesore për ruajtjen utilitare. Por në shekullin e 17-të dolën furrat e shkrirjes me gymyr dhe i dhanë fund qelqit si një funksion thjesht dekorativ. Këto furra lejuan të arrihen temperaturat të larta për xhama më të trashë dhe më të errët që kurrë nuk kishte arritur më parë, duke e bërë shishen e qelqit një alternativë praktike për verë komerciale. Trendi në rritje i vjetërimit të verës nxiti shishe të lëmuara më të gjata, të cilat mund të ruheshin në anët e tyre për të shmangur mbeturinat dhe kapjen e sedimenteve.

### Tapa: Prekja përfundimtare

Ndërsa amforat më të hershme mbylleshin me lëndë organike (kallamishte, bar, dru ose argjilë të lagësht), futja e tapës ishte një tjetër ide në historinë e magazinimit të verës. Megjithëse shisheet mjekësore ishin kësulata e para tapë, ishte anglezi Robert Hooke, i cili krijoi përdorimin e tapës për mbylljen e shisheve të verës. Kur fryrja e qelqit u përsos dhe shisheet e qelqta u futën në skenë si një metodë praktike e magazinimit dhe vjetërimit të verës, tapa u bë mbyllësja e preferuar që lejon kontaktin gjithnjë e më të vazhdueshëm të verës me botën e jashtme. Me atë prekje përfundimtare, evolucioni i verës nga një mega-grumbull i rrushit në një vazo nëntokësore deri te shisheet e hijshme që vjetërohen në bodrumin tuaj të verës ishte zyrtarisht i kompletuar.







## The Wall Street Journal: Collio Sauvignon Russiz Superiore, e vetmja italiane ndër më të mirat në botë

### Vlerësimi, kënaqësi e re për Roberto Fellugën

**C**ollio Sauvignon 2015 Russiz Superiore është një nga Sauvignon-ët më të mirë, sipas “Wall Street Journal”: Gazetarja Lettie Teague harton një udhëzues global, duke e futur atë si një nga shkëlqimet e botës. Tashmë e pranishme në Top 100 Botërore të “Wine Enthusiast”, një revistë prestigjioze vere, Collio Sauvignon Russiz Superiore ofron një kënaqësi të re dhe të madhe për Roberto Fellugën.

Analiza e “The Wall Street Journal”, prek çdo kontinent, duke lënë jashtë vendet e zakonshme dhe përfshin vetëm zonat më të mira të botës: nuk flitet më vetëm për Sauvignon-in e Zelandës së Re dhe Sancerres franceze, por edhe për Europën Qendrore e rajonin Friuli-Venezia Giulia dhe sidomos Collio. Ajo e Russiz Superiore është e vetmja etiketë italiane që është nominuar nga gazeta amerikane. Sauvignon Russiz Superiore vjen nga një vresht i veçantë, një përzgjedhje “massale” e mbi 50 vjetëve, e cila gjen në kodrat e pronës mjedisin ideal për rritjen. Collio, një nga

zonat e para në Itali që i njihet klasifikimi DOC dhe në vitin 1964 për themelimin e një konsorciumi të prodhuesve, është një përcaktim shumë i përshtatshëm për prodhimin e verës së bardhë: Falë tokës unike, karakterizuar nga “ponca” (një shtresëzim marne dhe ranor) dhe një mikroklima të butë prej afërsisë së detit Adriatik, verërat e Collios karakterizohen nga shija, eleganca dhe mineralet. Theksojmë se Roberto Felluga, kreu i dy kompanive prestigjioze, “Marco Felluga”, që ndodhet në Gradisca d’Isonzo dhe “Russiz Superiore” në Capriva të Friulit, dëshiron të gjejë në verërat e tij, të cilat jo vetëm që pihen relativisht të reja, por shprehin kompleksitetin e frutave të pjekur në mënyrë shumë të këndshme nëse vjetërohen disa vjet në shishe. Një rrugë kërkimore tani në gjeneratën e saj të pestë, që gjurmohet në ruajtjen e vazhdueshme të traditës dhe synon krijimin e produkteve të përsosmërisë, midis cilësisë absolute dhe zhvillimit të vazhdueshëm të një territori të vetëm.





**COLLIO SAUVIGNON 2015  
RUSSIZ SUPERIORE**

**WSJ**  
**THE WALL STREET JOURNAL.**





# Këshilla për servirjen e verës



**K**amarierë, mësoni si të shërbeni verë. Shishet e verës janë dekantuar ose parahapur në kuzhinë dhe kamarieri ecën rreth tavolinës duke mbushur gotat e para. Vendosni dekantuesit elegantë dhe shishet e verës në tavolinë për klientët që t'i mbushin vetë gotat. (Mbroni të linjtat me unazat e pikave, apo mbështetësit e shisheve).

## Zbrazja në gota

Ndërsa gota mbetet në tavolinë, sillni shishen drejt saj (etiketa përballë klientëve) pa e prekur atë.

1. Përdorni një pecetë ose kapëse për kapjen e qafës dhe mbani shishen në pëllëmbën e dorës.
2. Derdhni verën në gotë (duke ruajtur të mos kenë asnjë kontakt).
3. Rrotulloje shishen mbi gotë për ta anuar dhe tërhequr.





**Sa ta mbushni gotën:**

- Verë e Bardhë dhe Rozë- një e treta e plotë e gotës.
- Verë e kuqe -gotë gjysmë e plotë.
- Shampanjë dhe verë e gazuar - gota të mbushura me tre të katërtat.
- Hidhni shampanjë menjëherë pas hapjes së shisheve.
- Filloni me një sasi të vogël, le të shkrihet për një çast, pastaj plotësoni tre të katërtat e plotat.

**Këshilla tipike:**

- U shërbehet zonjave para zotërinjve; më të moshuarve para të rinjve.
- Pijet shërbehen nga e djathta e mysafirëve, në pozicionin e orës dymbëdhjetë përreth tryezës: (e kundërta e ushqimit).
- Gotat me fron dhe gotat e verës mbeten në tavolinë gjatë gjithë vaktit, që klientët të shijojnë çfarëdo pije që ata zgjedhin, megjithatë, gotat e aperitivit hiqen pas largimit të pjatës shoqëruese.
- Verërat e reja nuk jepen gjatë pjatës së sallatës.
- Vera e ëmbëlsirës jepet pas mbërritjes së ëmbëlsirës.
- Dollitë nga klientët fillojnë gjatë pjatës së ëmbëlsirave.

**Për shërbimin e Brend-it përdorni gotat e përshtatshme:**

- Hidhni vetëm një gllënkë ose dy, për të krijuar një hapësirë për pravullimin.
- 'Nuhatja e parë' - gota e brendit mbahet akoma në dorë, pak nën hundë. Nuhatni aromën.
- 'Nuhatja e dytë' - mbajeni përsëri gotën të palëvizshme, por afrojeni më afër hundës për nuhatje.
- Më pas, vërtitni gotën ngadalë për të liruar aromën e plotë.

Shpresojmë se kemi shtuar disa spruco lehtësie në rrugën tuaj për servirjen e verës. Vazhdoni të na lexoni për sugjerime më interesante rreth botës së verës, servirjes dhe si t'ia dilni të jeni IN në një ambient ku kryefjala është vera. Gëzuar!





# Liderët botërorë & Vera



## François Hollande

Presidenti i Francës, François Hollande, është një tifoz i verës së vendit të tij. Pak para se të zgjidhej nga votuesit, ai i tha “Revue de Vin de France”: “Ashtu si shumë francezë, unë jam shkurorëzuar nga përsosmëria e verërave të vendit tonë. Unë e vlerësoj degustimin e verërave me miqtë e familjen. Për mua këto janë gjithmonë momente festive. Ndonjëherë hap ndonjë shishe të mirë për të festuar një ngjarje të madhe, të tillë si një fitore politike. Nëse unë zgjidhem, do ta festoj këtë me familjen time me një verë të mirë franceze”.



## Julia Gillard

Kryeministrja e Australisë, kohët e fundit, tha në një intervistë se ajo pëlqen të pijë verë të kuqe dhe herë pas here edhe verë të bardhë. Për fat të keq, ajo nuk hyri në hollësi se cila verë i shijon më së shumti.

## Dimitri Medvedev

Kryeministri i Rusisë është një tjetër lider politik, i cili nuk është një pijanec i madh, me sa duket uji është pija e tij e preferuar. Por kur ai shkëputet përkohësisht nga uji, Medvedev shijon verën. Në vitin 2011, Medvedev sugjeroi se një mënyrë për vendin e tij për t'i bërë ballë alkoolizmit ishte duke i shtyrë njerëzit të pinin më shumë verë. “Prodhimi i verës është një nga sektorët që duhet të zhvillohet për të kontribuar në çrrënjosjen e alkoolizmit”.



## Hu Jintao

Ish-Kryeministri i Kinës edhe mund të përdorë pensionin e tij për të shijuar pijen e tij të preferuar: verë të mirë. Pasi Hu vizitoi Shtëpinë e Bardhë në vitin 2011, qeveria e SHBA-ve ndaloi të jepte detaje mbi verën e shërbyer në darka shtetërore pasi një brandi vereje, që ishte shërbyer në një darkë të tillë, iu rrit çmimi në treg nga 115 në 350 dollarë për një shishe.



## Tony Blair

Tony Blair foli për pirjen në “memoir”-in e tij. Z. Blair ka shkruajtur: “Me standardet e ditëve të mëparshme unë nuk isha shumë pijedashës dhe nuk mund të pija gjatë drekës përveç gjatë Krishlindjes, por nëse e sheh nga perspektiva për të cilën gënjehet gjithmonë - litra në javë - isha definitivisht në kufi. Disa gota verë apo edhe gjysmë shishe. Pra, jo e tepruar. Kam pasur një kufi. Por unë e dija se ishte kthyer në një zakon”.



## George Bush

Bush gjithmonë do të shijojë një gotë verë, dhe disa mund të vënë në pikëpyetje sasinë e pijes që konsumohet pas dyerve të mbyllura.

George Bush nuk kursehet në verën që derdhet në gotë. Cabernet Sauvignon është zgjedhja e tij nga Lugina e Napa-s. Kjo shkon 600 dollarë vetëm për një shishe.



## Ronald Reagan

Ronald nuk mund të qëndrojë larg nga verërat franceze, që të gjithë e dimë se nuk janë të lira. Zakonisht, njerëzit mund të përballojnë vetëm t'i provjnë ato në një degustim të verës. Ndërsa Reagan do të ishte në gjendje të përfundonte tërësisht një shishe vere franceze gjatë një event.





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 rafnuara: 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, kompleksi 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](http://www.alehandrodistribution.com) / email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)





## 7 mënyra sesi do të ndryshojë bota e verës në 2018

### **Robotët po vijnë! Robotët po vijnë!**

Pjesa më e madhe e botës së verës ishte e lumtur t'i japë lamtumirën vitit 2017, një vit ngricash hardhivrasëse, breshëri, thatësirash dhe zjarresh shkatërruese në rajonet e Kalifornisë, Kilit dhe Europës. Duke parë përpara në 2018 nuk është vetëm një lehtësim; është emocionuese, sepse viti është plot premtime. Do të ketë eksperimente të reja, eksplorim dhe vazhdimet tendencash që shijuam nga viti i kaluar. Ja se çfarë sheh gota e kristaltë për 2018-n:

### **Shisheet e mëdha do të jenë gjigante**

Popullariteti i verës në magnum (ekuivalenti i një shisheje të dyfishtë) dhe formate të tjera të mëdha duket se ndjekin tregun e aksioneve; kur rezervat janë në mbarim, është kërkesa e madhe e shisheve të tilla. Në UK, shitësi i verës Majestic raportoi një rritje prej 378 përqind në shitjet e shisheve të mëdha me ccmim të përballeshëm vitin e kaluar, në mbi 200 dyqanet e tij.

Trendi filloi me shishe të mëdha të rozës së derdhur në Saint Tropez, dhe në vitin 2017 supermarketet Aldi derdhën shishe vere një gallonëshe (4 shishe) të Proseccos në UK për Krishtlindje.

Për të dëshiruarit e verërave luksoze, Domaine Clarence Dillon (e cila përfshin rritjen e parë Château Haut Brion) kohët e fundit lançoi një faqe online të shitjes me pakicë dedikuar shitjes së formateve të mëdha të çdo gjëje nga Beaujolais.

Por mos mendoni për shumë të mëdha: Melchizedeku ekzotik i Shampanjës, i barasvlershëm me 40 shishe me gaz, ka qenë i njohur për shpërthimin spontan.





### Vend i nxehtë i vitit do të jetë Spanja

Shumë rajone janë të gatshëm për vëmendje, është e vështirë të veçosh vetëm një. Republika e Gjeorgjisë ka kapur zemrat e turmës për verën natyrale, Madeira është në prag të një momenti, Kroacia bën thirrje, Anglia është tashmë atje dhe impresionohesh nga verërat e reja avangarde të zonave të ftohta të Australisë dhe Kilit. Por parashikohet se do të rizbulojmë Spanjën. Dëshmi kulturore popullore? Rachel Lindsay, ylli i serialit televiziv romantik "The Bachelorette", mori pretendentët e saj të fundit në Riojën "romantike", verën e kaluar, për një provë vere në shpellat e vjetra dhe një turne me helikopter të vreshtave.

Sidoqoftë, një brez i ri kultivuesish po sjell ndryshime në çdo rajon atje, duke përfshirë Rioja klasike, dhe krijimin e verërave të kuqe dhe të bardha nga vende të tilla si Ribeira Sacra dhe malet Gredos me karakter dhe cilësi, me çmime të volitshme.

### Ndryshimi i klimës po ngroh

Ndryshimi i klimës ndikon aq shumë:

Frika nga ajo i ka inkurajuar prodhuesit e verës që të adoptojnë praktika më të mira të vreshtarisë eko-vino dhe të eksperimentojnë me varietete të reja të rrushit. Temperaturat në rritje po ashtu po bëjnë ndryshimin drastik të gjeografisë së verës. Ngrohja e qëndrueshme e ishullit më në veri të Japonisë, Hokkaido, për shembull, mund ta kthejë zonën në një burim të ri të Pinot Noir-it

të lartë. Deri pak më parë, fermerët kishin pak fat në rritjen e rrushit. Tani ka 33 kantina vere, dhe shumë të tjera janë rrugës.

Edhe shteti i Maine po organizon një kurs këtë muaj për fermerët që duan të rrisin rrushin e verës. A është Toka-e-re-e-gjetur pas kësaj?

### Ju do të blini më shumë verë online

Me gjithë lehtësinë dhe gamën e zgjedhjeve, pazaret e verës në internet në US mbeten prapa Kinës. Pritet një rritje në vitin 2018. Barrierat kryesore të rritjes kanë qenë kostoja e lartë e transportit detar dhe rregulloret e komplikuar të alkoolit në SHBA. Konsumatorët në 44 shtete mund të kenë verë nga çdo kantinë e SHBA-ve, të dorëzuar drejtpërdrejtë në dyert e tyre, por vetëm ata në rreth 14 shtete mund të kenë blerje të verës së dërguar direkt nga shitësit jashtë shtetit, që do të thotë se ata nuk mund të blejnë shumë verëra të importuara.

Hyri në lojë Heini Zachariassen, themelues dhe shefi ekzekutiv i aplikacionit të verës "Vivino". Në dhjetor ai nisi "Vivino Premium", i cili synon të jetë "Amazon Prime" për verën. Një tarifë vjetore prej 47\$ ju jep juve transport falas për një përzgjedhje të mahnitshme të verërave, të gjitha dërguar legalisht për shkak të partnerëve "Vivino" me një rrjet dyqanesh lokale të verës. (Një test falas është në dispozicion për një muaj).

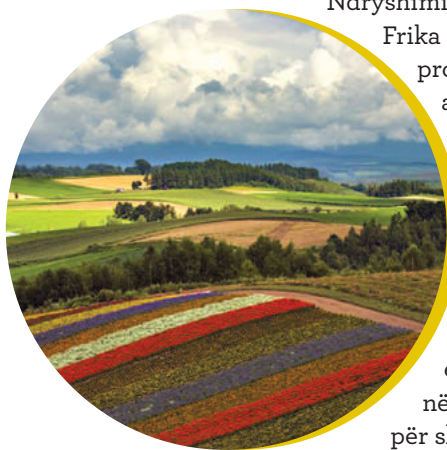
"JD.com", kompania e dytë më e madhe e tregtisë së Kinës, planifikon të kapë blerësit e verës së luksit online me shërbimin ultra të shpërndarjes. Korrierët që mbajnë kostume dhe doreza të bardha po dërgojnë tashmë orë dhe bizhuteri; zgjerimi i verës filloi muajin e kaluar.



### Sektori i verës së gazuar do të vazhdojë të zgjerohet

Flluska është ende duke shpërthyer kufijtë e vjetër dhe Prosecco është ende duke mermëritur (për shkak të korrjes së dobët, çmimet do të rriten).

E shkëlqyeshmja e fundit luksoze është Cava e re spanjolle. Shtëpitë kryesore të Shampanjave po shpërthejnë me shije të pabesueshme të moshës së mesme. Dhe ju lutem, le të kemi më shumë fqinjësi me bare shampanjash në 2018.







### Shtimi i robotëve në vreshtat shik

Kur familja Rothschild e Château Mouton-Rothschild dhe Château Clerc Milon investon në robotë të programuar për të hequr barërat e këqija nga vreshtat, ju e dini se ideja është gati të marrë një kthesë të fortë.

Në qershor, kompania u bashkua me Naio Technologies në një eksperiment në Clerc Milon duke përdorur Ted, një robot që rivalizon me lezet R2D2. Philippe Dhalluin, drejtor menaxhues i kështjellave, është i bindur se robotët janë pjesë e një të ardhmeje “të gjelbër”.

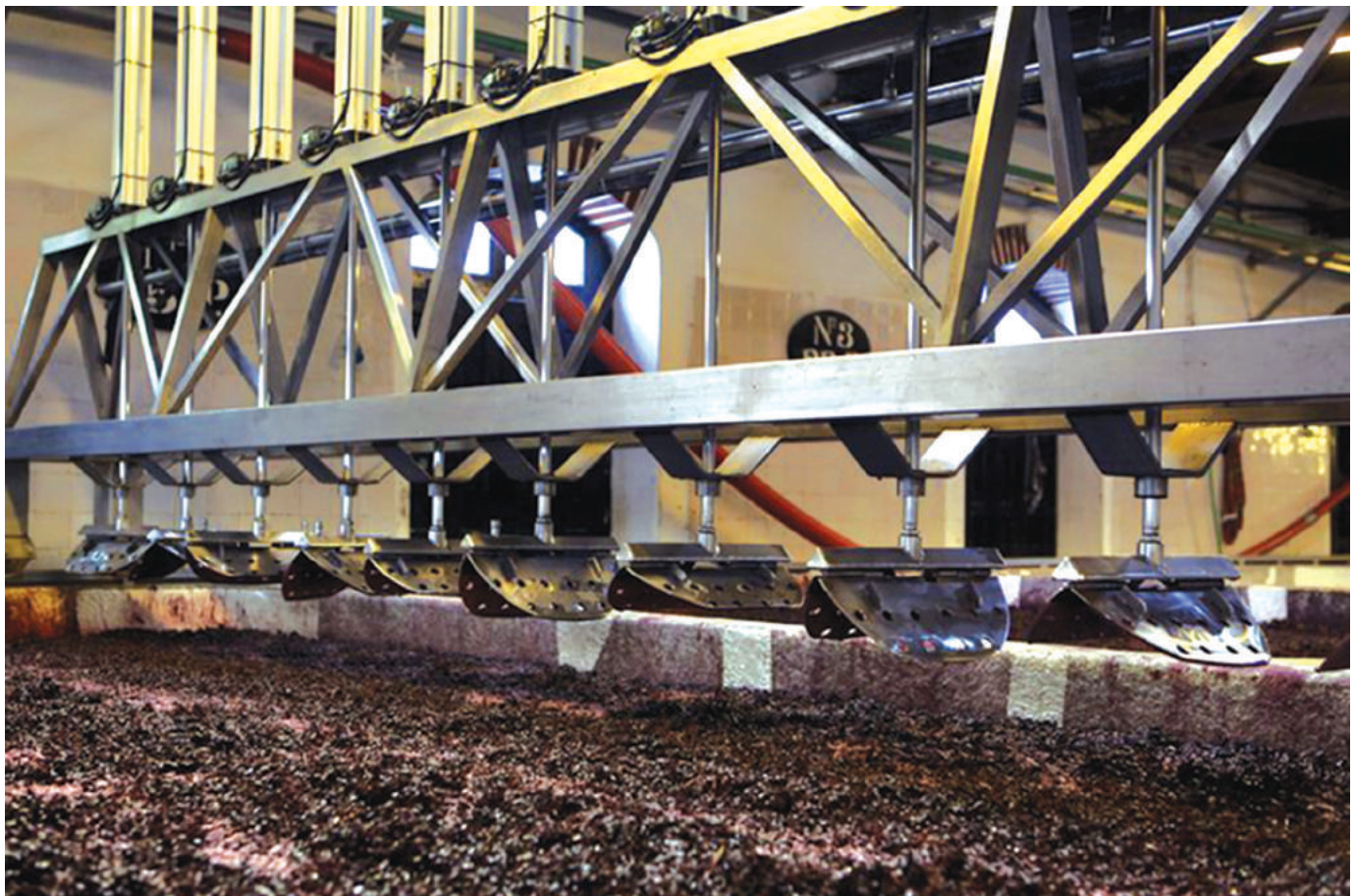
Një shembull tjetër i verës A.I. është VineScout, e cila do të përdoret në Portugali në vreshtat e familjes Symington gjatë sezonit 2018 për të kontrolluar vitalitetet e hardhisë, si për shembull temperaturën e gjetheve. Modelet bazë (12,000 \$ deri në 15,000\$) janë planifikuar të reklamohen në 2019.

### Përvoja “luksoze” për të shijuar verën

Dhoma e provës e mbushur me njerëz të verës tani është krejtësisht e pastër. Mënyra e re për mostrat e verës është e tëra në përvoja dhe cilësi të veçanta - për shembull, duke qëndruar në një kështjellë të shtrenjtë Bordeaux ose menjëherë pas marrjes së rrushit në Burgundy ose pas peshkimit me shtiza në Zelandën e Re. Është ngazëllim të vizitosh kubin gjigant të qelqtë, të sapohapur në një vresht australian, i njohur si një Muze i Realiteteve Alternative.

### Pyetjet mbeten

Së fundi, ka një mori pyetjesh për vitin 2018: Tani që kanabisi është legalizuar në Kaliforni, a do ta varrosin pinotin verëpirësit? Do të bëhet Alexa e Amazonit rekomanduesja e re e verës? Kur do të godasë “Lëvizja #MeToo” industrinë e verës? A do të bëhet Sidnej e Australisë, vreshti më i madh urbanistik në botë?







FO  
&  
CL  
UB

## 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







# Koleksionet më të mëdha të verës në botë

## 10. Charlie Trotter: 4.000 shishe

Deri në ankandin e koleksionit të tij me Christie's, personeli i famshëm i ushqimit, Charlie Trotter, kishte grumbulluar jo më pak se 4.000 shishe, duke përfshirë shishe me format të madh që kërkonin pajisje speciale për ta zhvendosur dhe transportuar.



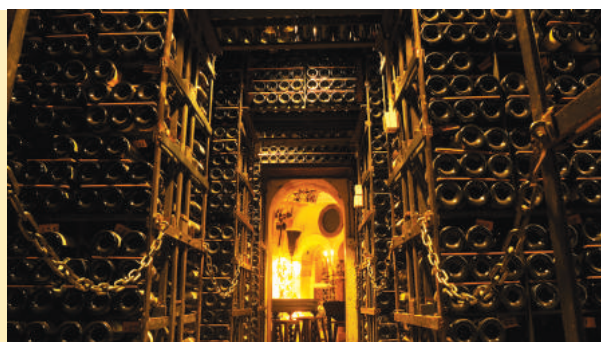
## 9. Leslie Rudd: 10.000 shishe

Pronari i një restoranti, Leslie Rudd, ka mbledhur një sasi të konsiderueshme prej 10,000 shishesh që kur filloi aktivitetin e tij të verës. Koleksioni i tij, ekskluzivisht vetëm për Napa, përmban çdo varietet të mundshëm të prodhuar në rajonin e Luginës Napa.



## 8. La Tour d'Argent: 15.000 shishe

Përgjithësisht e pranuar për listën më të madhe të verës në Francë, restoranti parizian "La Tour d'Argent" inkurajon darkuesit që të vijnë orë para rezervimit të tyre, vetëm që ata t'i japin listës së verës vëmendjen që meriton (menuja e verës peshon 9kg. Mbresëlënëse!).







### 6. Restoranti Latour: 100,000 shishe

Koleksioni i madh i verës i Gene Mulvihill shfaqet në restorantin “Latour” të New Jersey-it dhe përmban vetëm verërat më të mira - pa mbushës, sipas Mulvihill. Bodrumi gjithashtu akomodon një laborator të teknologjisë së rezonancës magnetike bërthamore, që ndihmon në analizimin e verërave pa ndërprerje.



### 7. Tawfiq Khoury: 65,000 shishe

Dikur, mbajtësi i njërit prej koleksioneve më të mëdha private në SHBA, Tawfiq Khoury, shiti në ankand me Christie’s, koleksionin e tij të verës, prej 65.000 shishevsh në një marrëveshje prej 2.5 milionë dollarësh, edhe pse shifra e saktë nuk u zbulua asnjëherë.



### 5. Bodega 1860: 129,000 shishe

E vendosur në vendin e bukur të Baskisë së Spanjës, ky koleksion - i ruajtur nga punishtja e verës së Marques de Riscal - përmban verëra nga të vjelat e çdo viti që nga 1862-i dhe mbahen rreptësisht të mbyllura me çelës. Vetëm top VIP-at janë në gjendje të provojnë verërat.



### 4. Hotel Graycliff: 250,000 shishe

Ky hotel Barbadian - i quajtur pas jetës së vërtetë piratore të kapitenit të Karaibeve, Graysmith Howard - është shtëpia e një çerek milion shishevsh nga më shumë se 400 tregtarë verërash në 15 vende. Në koleksion është një shishe e 1727-it Rudesheimer Apostelwein, një nga shisheet më të vjetra dhe më të vlefshme të njohura sot.



### 2. Hotel de Paris: 600,000 shishe

Ky bodrum i madh i verës është formuar nga gërmimi i një shkëmbi nën Hotel de Paris të Monte-Carlos dhe vlerësohet 1.500m<sup>2</sup> me një kilometër të plotë të rafteve të verës.



### 3. Steakhouse Bern: 500,000 shishe

E themeluar në vitin 1956, ky restorant në Florida është shtëpia e koleksionit të tretë më të madh të verës në botë, ku stafi kohët e fundit zbuloi një perlë të papritur; një shishe 30.000 dollarëshe e 1947-ës, Chateau Latour.



### 1. Milestii Mici: 2.000.000 shishe

Koleksioni më i madh i verës në botë (foto) është vendosur pikërisht në qytetin e vet, që shtrihet 250 kilometra në të gjithë Moldavinë nëntokësore - keni nevojë për një makinë për të shkuar nga njëra anë në tjetrën dhe stafi mbështetet në biçikleta për t’i ardhur përçark. I njohur nga libri “Guinness” i Rekorderve Botërore, bodrumi është një labirint i ‘rrugëve’, të quajtura sipas llojeve të ndryshme të verës. Dhe një lajm i mirë për njohësit e verës, sallat provë janë të hapura për vizita.







## Verë & Dizajn: Shtëpia e ëndrrave e aktores Diane Keaton

Si e ka projektuar shtëpinë e Los Anxhelosit që gjithmonë ka dashur, fituesesja e “Academy Award”? Në librin e saj të ri, “Shtëpia që Pinterest ndërtoi” (Rizzoli, 2017), Keaton tregon për “Tri derrat e vegjël” si frymëzimin e saj. Kur ishte e vogël dhe nëna e saj e lexoi atë, ajo vuri re një gjë në lidhje me vendbanimin e pashkatërrueshëm të derrit të tretë të vogël: “Ajo ishte bërë prej tullash”, shkruan ajo. “E dija se do të jetoja në një shtëpi me tulla kur të rritesha.”

Dhe sot, në moshën 71, ajo e bën. Pas tre vjet e gjysmë projektimi dhe ndërtimi, Keaton u fut në shtëpinë e saj të ëndrrave në kanionin Sullivan të L.A. së bashku me vajzën e saj, Dexter, 22; biri, Duka, 16; dhe zagarin e saj, Emma. Me dysheme druri të thjeshtë, pllaka betoni të papërpunuar, tullave të ekspozuara të shekullit të 18 dhe prekjeve antike, shtëpia ka një ndjesi të re në Nju Jork. Edhe pse Keaton është një adhuruese e verës për një kohë të gjatë, kjo është shtëpia e saj e parë me magazinim shishesh vere. Kuzhina krenohet me një ftohëse vere nën zero gradë dhe një kabinet të madh nga Obsolete. Verërat e vetme që ajo mban në shtëpi janë nga etiketa e saj, e krijuar posaçërisht për mënyrën e preferuar të pirjes së verës: në një gotë pa fron, mbi akull. Krijuar nga Keaton, drejtori i menaxhimit i “Shaw-Ross Importers”, Bruce Hunter, dhe prodhuesi i verës Napa, Robert Pepi, “Keaton Red”, një përzierje e plotë e Zinfandel, Petite Sirah dhe Syrah, debutoi

me vjeljen e vitit 2014. Për “Keaton White”, e cila u lançua me paketimin e 2016-ës, ekipi përziesi Verdelho, Pinot Grigio dhe Riesling. Ashtu si me të kuqin, përzierja e pazakontë e bardhë rekomandohet mbi akull. Të dy verërat përdorin mbylljen e tapës me vidë-një domosdoshmëri për Keaton-me rrush nga Sonoma Valley, Paso Robles, Mendocino, Liqeni i Qarkut dhe Lodi. Një përqindje e të ardhurave shkojnë në “Keep Memory Alive”, një degë me qendër në Las Vegas të Klinikës së Cleveland, kushtuar trajtimit të sëmundjeve të trurit si Alzheimer, gjendje që mori jetën e nënës së Keaton. Çdo mbrëmje në darkë, në shtëpinë e saj me tulla “Tri derra të vegjël”, Keaton shijon pikërisht dy gota verë. “Jam e rregullt për kënaqësitë e mia”, thotë ajo. Për këtë udhëtare mendjehapur, shtëpia është ku është vera. Dhe mos harroni akullin.



# CAMPO ALLA SUGHERA





# Arsyet pse një gotë verë është më mirë se një i dashur



**T**ë dashurit janë të mirë ndonjëherë. Në raste të tjera, ata nuk janë aq të nxehtë. Ata mund të debatojnë me ju, të dalin nga apartamenti juaj, të bëjnë komente të zhurmshme për miqtë tuaj, ose të harrojnë t'ju bëjnë komplimente kur keni bërë një përpjekje. Por a e dini se çfarë nuk bën asgjë nga këto gjëra? Vera. Qoftë kjo një Pinot Gris i freskët, një Prosecco me gaz, një Rosé me shije frute, Shiraz i thellë ... Ata janë të gjithë të bukur në mënyrën e vet dhe të gjithë kanë shumë për t'ju ofruar që askush nuk mundet! Ja pse vera është gjithmonë më mirë se një i dashur.

## **1. Ju bën të ndjeheni SEKSI.**

Pak gota verë, dhe ju jeni bërë vajza tjetër Bond! Ju ndoshta nuk duhet të mbështeteni në këtë për sharmin tuaj, por kjo ndihmon të jeni pak më e lirshme.

## **2. Ajo kurrë nuk do të anulohet për ju.**

Verë është një shok i qëndrueshëm dhe i besueshëm që është gjithmonë i gatshëm për të shkuar kur je! Asnjëherë punë të orëve të vona ose një emergjencë të minutës së fundit - vera kurrë nuk do të të lërë.

## **3. Është gjithmonë e këndshme.**

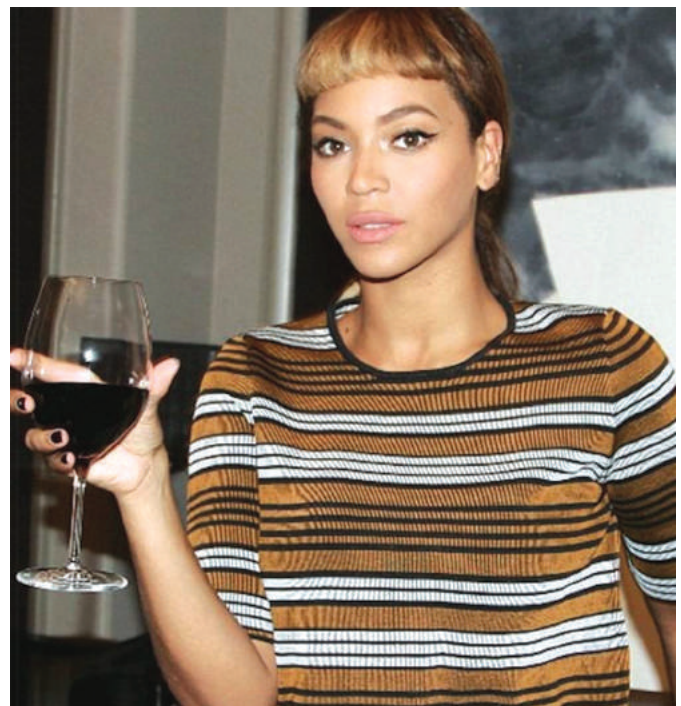
Frymë hudhrash? Erë e rëndë këmbësh? Pordhë? Nuk ka shans! Vera gjithmonë ka aromë të mirë dhe të këndshme.

## **4. Është dëgjuese e mirë.**

Nëse ju keni pasur një ditë të keqe, ose thjesht doni të flisni për episodin e telenovelës së preferuar, z. Pinot Noir është atje për të dëgjuar çdo fjalë tuaj. Vetëm derdhni një gotë verë dhe zbrazni zemrën!

## **5. Ndhmon të çlirohemi nga disa emocione të ndrydhura.**

Keni nevojë për një britmë të mirë? Kurrë mos kini frikë, vera është këtu! Verërat do t'ju ndihmojnë të zbrazni të gjitha emocionet që keni ndrydhur dhe pastaj do të qëndrojnë me ju, ndërsa ju qani, dhe qani, dhe qani...







### **6. Dhe nuk do t'ju gjykojë për një qarje të shëmtuar.**

Vera nuk do t'ia dijë! Le të rrjedhin ato lot, vajzë!

### **7. Në fakt, vera nuk do t'ju gjykojë. Kurrë!**

Dëshironi të shijoni pica? Ose të hani të gjithë tasin e akullores ndërkohë që shihni komedinë tuaj të preferuar romantike? Vera do t'ju bashkohet, pa asnjë hezitim apo gjykim!

### **8. Është një shoqëruese e shkëlqyer.**

Vera është gjithmonë aty për të njëjtat gjëra si ju. Doni të dilni për të kërcyer? Vera është atje. Ose mund të rri brenda dhe të hani picën tuaj të preferuar, dhe vera është më se e lumtur të bashkohet me ju për këtë, gjithashtu!

### **9. Do të jetë gjithmonë aty për ju.**

Sidomos kur keni nevojë për më shumë. Keni nevojë për një mesditë tuajën? Vera është atje. Nevojë për shpërthim energjish pas planit të anuluar nga i dashuri juaj? Rrëmbeni hapësen e verës!

### **10. Do t'ju bëjë të ndiheni mirë, edhe pa u përpjekur.**

Vetëm duke qenë atje, ndiheni më mirë.

### **11. Është përqaqimi perfekt.**

Do t'ju mbajë të ngrohtë gjatë natës, pa hequr dorë nga mbulesat. Ajo do t'ju qetësojë për të fjetur pa qenë i mërziur. Do të t'mbajë të shtrënguar pa ju bërë të djersiteni dhe pa gërhitur në veshin tuaj.

### **12. Mund ta marrësh atë kudo që të ndodhesh dhe nuk do të ketë kurrë një problem.**

Edhe nëse vera nuk njih askënd në një festë, nuk ka probleme të futet. Vera është gjithnjë super sociale, sepse kush mund të mbetet i qetë kur përfshihet vera?

### **13. Të gjithë miqtë tuaj e pëlqejnë verën.**

Edhe nëse vera nuk është "lloji" i tyre - ndoshta ata janë më shumë për një tjetër pije - ata gjithsesi nuk i thonë dot jo një vere delikate.

### **14. Vera do të jetë aty kur diçka nuk shkon mirë.**

Aksidentalisht e dehur i shkruan ish të dashurit tënd? Verë do t'ju ndihmojë të harroni gjithçka për problemet tuaja, edhe pse është ajo shkaktarja.

### **15. Vera ju pranon ashtu si jeni.**

Vera ju pranon ashtu siç jeni; të çmendura, euforike, të turpshme, lozonjare, me nerva, pa nerva.

### **16. Vera nuk ju xhelozon dhe as bën skena xhelozie.**

Vera nuk ka ish të dashura, vajza me të cilat flirton apo shumë femra rreth saj që mund t'ju bëjnë xheloze. Gjithashtu, vera nuk bëhet xheloze nëse ju preferoni një pije tjetër njëherë në kaq.



# Njihuni me gruan që pi 70 gota verë në ditë

## Si është të punosh si një Mjeshtër Vere?



Por pas një dite mësimi në “Vera dhe Besimi në Edukimin Shpirtëror”, ku mund të shijojë deri në 25 lloje verërash me nxënësit e saj, ajo shijon një ose dy gota edhe gjatë mbrëmjes.

Pavarësisht se është një eksperte e verës, shija e saj është larg elitës. “E urrej snobizmin e verës. Jam shumë e mërzitur kur njerëzit injorojnë njëri-tjetrin për zgjedhjet e tyre. Njerëzit duhet të pijnë atë që u pëlqen”, thotë ajo. Ajo gjithashtu shmang rregullat që vera e bardhë duhet të shoqërohet me peshk dhe vera e kuqe me mish. Në pub ajo është e lumtur të pijë një Prosecco ose Pinot Grigio. Ajo refuzon të pijë diçka që është “paturpësisht e shtrenjtë” dhe rrallë blen shishe vere nga një dyqan që kushton më shumë se 25 £. Në një restorant të mirë ajo do të kërkojë diçka “pak të ndryshme”, që ia vlen për vlerën e parave. Ajo e gjen qesharake që bashkëshorti i saj shpeshherë jepet në mënyrë entuziaste pas listës së verës. “Ekziston një kulturë e caktuar atje ku meshkujt marrin vendime. E gjej atë shumë zbavitës”, thotë ajo.

Vera ka qenë pjesë e jetës së Cherutti-Kowal që në moshë të re.

Kur ishte vajzë, ajo ndihmoi për të konservuar eksperimentimet shtëpiake, bërë nga babai i saj italian. Pas punës në një bankë, ajo vendosi të ndjekë një karrierë në verë në vitin 2001.

Ajo mund të humbasë pagat e mëparshme, por nuk ankohej. “Unë kurrë nuk do të jem një milionere, por jam me të vërtetë me fat. Njerëzit janë ziliqarë për punën time dhe ata duhet të jenë!”.

**N**jerëzit shpesh janë ziliqarë për punën e Michelle Cherutti-Kowal. Si një nga 338 Mjeshtër të Verës në botë, ajo paguhet për të shijuar dhjetëra lloje të ndryshëm dhe udhëton rregullisht në vreshtat e Europës.

Për t’u kualifikuar, ajo u trajnuar për pesë vjet për të kaluar një seri provimesh rigoroze dhe tani punon e pavarur si një mësuese, gjyqtare, këshilltare dhe shkrimtare për të ndarë pasionin e saj. Kur gjykon gara, mund të krahasojë deri në 70 verëra në një seancë dhe gjithmonë do të pështyjë për t’u fokusuar në shijet që ngelen në gojën e saj. “Unë rrallë kthehem në shtëpi duke u ndjerë keq për konsumin, por qiellza ime po”, thotë ajo.







Alejandro Distribution / Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447  
web: [www.alexandrodistribution.com/](http://www.alexandrodistribution.com/)  
email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)

*Dedicated to a finer  
wine world*

[castellobanfi.com](http://castellobanfi.com)





# Lojëra antike, të luajtura nga verëdashësit

**L**ojërat e pijes janë pothuajse aq të vjetra sa vetë të pirët. Shumë prej tyre janë lojëra të ashpra të fatit që lindën mbi ritualet primitive të çiftimit, por më të mirat janë lojërat e aftësive - nga ato të lagjeve si kokë a pil, madje edhe prova e verbër.





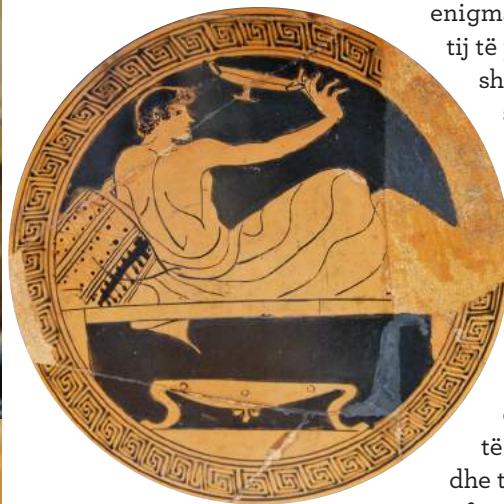
### Loja e statujave - Çdo gjë e vjetër kthehet përsëri

A ju ka bezdisur “Sfida e Manekinit” në rrjetet tuaja sociale? Është pafundësisht më e pranueshme nëse shtoni verën në ekuacion, të cilën kinezët e kuptuan shumë kohë më parë, sipas librit “Verë kineze”. (Bëhet fjalë pak a shumë për lojën tonë të fëmijërisë “Pa lozur, pa qeshur, pa lëvizur nga vendi”). Nëse “loja e statujave” luhet në një banquet, oficeri i zgjedhur pret për momentin e duhur (idealisht kur të gjithë nuk e presin) dhe bërtet “Statujë!” Të gjithë të pranishmit duhet të ngrijnë menjëherë në vend për një minutë. Kushdo që lëviz ose qesh, pi verë.



### Kottabo

Grekët e lashtë i donin lojërat e tyre të pirjes. Një nga më enigmatiket ishte loja e Kottabo-s. Çdo lojtar e pi tasin e tij të parë të verës, por lë disa pika, sipas përshkrimit nga shkrimtarët e lashtë. Në një version, objektivi është një shënjestër tunxhi; lëshon tingull, kur gjuajtja me pikat e verës së mbetur në kupë, është e suksesshme. Në një tjetër version, sahani është i mbushur me ujë dhe objektivat janë gota të cekëta që lundrojnë në të. Ai, që fundos më shumë kupa, fiton. (A është vetëm rastësi që Birrë-pongu, lojë e ditëve të sotme është një element kryesor i “jetës greke”? Sigurisht që jo!). Versioni “modern” i lojës Kottabo kërkon një shtyllë me dy kupa të bashkangjitura me të dhe një figurinë që shpesh mban një bri të vogël të pirjes. Ju mund të godisni diskun e vogël derisa të mbushet me verë dhe të derdhet në diskun e madh, ose mund të fokusoheni në figurinën e vogël në majë të shtyllës dhe të përpiqeni ta hidhni atë në kupë. Humbësi, përgjithësisht, është ai që duhet të pastrojë më pas.



### Passatella italiane, loja më e rrezikshme e verës

“Kjo është një lojë e ndaluar,” shkroi kronikani francez Edmond About në 1861 për “Passatella” (lojë) italiane, “por në Romë, asgjë nuk lejohet dhe gjithçka është bërë”. Loja nxjerr në pah dy pozicione thelbësore, padronin (bosi) dhe nënpadronin (underboss). Pasi të gjithë lojtarët kontribuojnë në blerjen e verës, roli i padronit përcaktohet me anë të kartave, zareve, apo lojës guri-letra-gërshëra. Padroni (mjeshtri i verës), merr një kanë (rreth çerek galloni), i jep një ndihmësit të tij, dhe pastaj përcakton se sa verë duhet t’i jepet secilit prej lojtarëve të tjerë, zakonisht duke e shoqëruar këtë veprim me vargje apo komente tallëse. Në tregimin e Aboutit, një lojë e tillë përfundon në goditjen me thikë të padronit nga një humbës i lënduar (dhe i etur). Një tjetër thënie, tregon se njeriu që e lë “Passatella”-ën esëll merr mesazhin - që askush nuk e pëlqen atë - dhe e kthen thikën në vetvete.





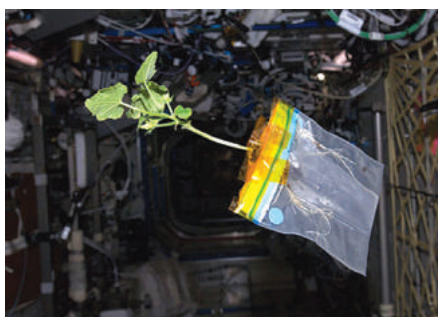
# NASA:

## Bërja e verës në hapësirë mund të jetë në të ardhmen tonë



- NASA tashmë ka eksperimentuar me rritjen e produkteve në hapësirë, kështu që pse jo rrushi i verës?
- Hetuesi kryesor i NASA-s për perime, Gioia Massa, tha se rritja e rrushit të verës do të ishte “një sfidë interesante”.
- Ajo konfirmoi se NASA nuk po punon për të bërë verë në hapësirë tani, por se do të ishte “e mundur”, edhe pse procesi i fermentimit do të ishte veçanërisht i vështirë.

**N**ASA tashmë po punon në rritjen e produkteve ushqimore si marule dhe patate në hapësirë, por çfarë përsa i takon furnizimeve më të rëndësishme të misionit? Një situatë hipotetike e fundit e NASA-s për ekipin e rritjes së perimeve nga “Gizmodo” konfirmoi se, po, teorikisht ju mund të bëni verë në hapësirë, edhe pse nuk do të ishte e lehtë. “Rrushi i verës do të ishte një sfidë interesante”, tha hulumtuesi kryesor i perimeve, Gioia Massa. “Marrja e dritës në një hardhi të zhdërvjellët



është padyshim një sfidë ... do të donit shumë varietete kompakte”. Ajo shpjegoi se NASA nuk po punon aktualisht për zgjidhjen e këtij debati të hardhisë, por rrushi i verës është “jashtëzakonisht elastik” dhe shkencëtarët do e merrnin përsipër këtë sfidë.

Pjesa më e vështirë do të ishte procesi i fermentimit, tha ajo. “Fermentimi është një proces anaerobik, kështu që fakti që lëngjet dhe gazrat nuk përzihen mirë në hapësirë nuk mund të jetë problem për këtë proces”, tha Massa për “Gizmodon”. “Ju mund të keni nevojë të vaksinoheni me llojet e duhura të mikroorganizmave, por unë mendoj se do të jetë e mundur.”

Tani për tani, hapi tjetër i NASA-s është rritja e domateve të shkurtra në bordin e Stacionit Ndërkombëtar të Hapësirës, një projekt i cili do të nisë vitin e ardhshëm.





FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO

[www.feudi.it](http://www.feudi.it)

FEUDI DI SAN GREGORIO WINERY



**GRECO DI TUFO**  
Greco di Tufo DOCG

**FIANO DI AVELLINO**  
Fiano di Avellino DOCG

OUR INTERPRETATION OF IRPINIAN  
WHITE GRAPES



# Një eksplorim përmes verës dhe letërsisë



**N**uk është e tepërt të thuhet se vera është lëngu i vërtetë i ritualit. Lindjet, vdekjet, përvjetoret, fitoret, humbjet, diplomimet, kurorëzimet, pagëzimet- vera është aty, për të gjithë ata, duke 'detyruar' së bashku pjesëmarrësit e mbledhur të ndajnë aktin e lidhjes estetike. Nuk është për t'u habitur atëherë se verërat figurojnë kaq dukshëm në shumë nga veprat tona të mëdha të letërsisë. Ashtu si jetët tona janë plot me këto momente kulmore, po kështu edhe librat që tregojnë historitë tona. Megjithatë, ashtu si vera i ka dhënë aq shumë literaturës sonë, po kështu edhe literatura jonë i ka dhënë verës.

Të kuptosh të pakapshmen nevojitet pak poezi, sepse si mund të përshkruhet me të vërtetë ngjyra e dashurisë, aroma e ajrit, apo ndjenja e mjegullnajës që na kaplon? E njëjta gjë mund të thuhet edhe për verën, për disa, vera është thjesht lëng i fermentuar i rrushit, ose nuk

është. Dhe nëse nuk është, atëherë çfarë është ajo? Dhe pikërisht këtu përfshihet letërsia.

Për të përshkruar plotësisht se çfarë është vera mund të kërkojë një lloj poetike kubiste.

Ju duhet disa të përfaqësoni një realitet gjithë-dimensional në hapësirën dy-dimensionale. Ju duhet ta perceptoni në mënyrën se si Robert Bly e paracaktoi, duke ndërmarrë një lloj udhëtimi psikik nga e ndërgjegjshmja në të pavetëdijshmen dhe anasjelltas. Dhe sapo ta keni bërë atë hap, nuk ka kufij në kuptimin e simboleve dhe tregimeve që mund të kërkonin për të shtuar ushqimin metaforik

në zjarrin e thirrjes suaj. Prano këtë nocion dhe nuk do të duket e çuditshme që një këngë doli irlandeze, një roman lufte, një poemë e lashtë kineze dhe pakëz Shekspir, mund t'i shërbejnë të njëjtit qëllim; duke na treguar pak më shumë rreth verës, rreth ritualit, rreth vetes. Katër shembujt e mësipërm nuk janë përmendur rastësisht, por sepse ata përfaqësojnë një veçanti në një listë prej njëmbëdhjetë më poshtë. Njëmbëdhjetë vepra letrare, secila e dukshme

për mënyrat e shquara në të cilat ata marrin nga vera dhe i japin asaj. Disa prej këtyre mund të jenë vepra të njohura për ju, të tjerë mund të jenë të padëguara ndonjëherë. Dhe me disa, lidhja me dhe ndaj verës mund të jetë e qartë, në raste të tjera, lidhja mund të duket e hollë si një rrjetë. Por në të gjitha rastet ka diçka atje që ofron një pasurim, diçka që shton një shtresë domethënieje për kuptimin tonë ndaj verës dhe rëndësinë e saj për ritualin. Dhe me rituale, ju lutem, ju lutem mos kuptoni domosdoshmërisht llojin formal; një lutje të shpejtë, një bekim të thjeshtë, një lutje për fat, një trokitje në dru, të gjitha këto gjithashtu llogariten. Ajo që është e rëndësishme është ndërgjegjësimi, të qenurit i pranishëm, dëshmia e dhënë për paraqitjen e pasur të jetës.

Në fund të fundit, ne shkojmë drejt verës për t'u ngazëllyer, ashtu siç bëjmë me librat. Kështu që ju ftoj të shijoni një udhëtim përgjatë raftit tim, nga një libër në tjetrin, përgjatë një rruge tjetër të ekstazuar dhe të mugëlluar nga tregime të pasura me zgjuarsi, patos, dashuri, humbje, jetë dhe natyrisht verë.

Në eksplorimin tonë "Shishja dhe Pena" do të udhëtojmë lart e poshtë në rafte librash, titull pas titulli, shishe pas shisheje, në një udhëtim veprash që japin dhe marrin me verën në mënyra që pasurojnë jetën tonë dhe historitë në mënyrë të drejtpërdrejtë, por dhe të pakuptueshme. Siç u tha më sipër, unë kam përpiluar një listë të njëmbëdhjetë veprave që ndiej se janë të përshtatshme për një eksplorim të kësaj natyre:

## 'Shpirti i Verës', nga Charles Baudelaire

Te Neruda, ndoshta, gjejmë verën si fort e dashur dhe dashnore, ndërsa te Baudelaire gjejmë një verë më të zymtë, më të vështirë, të huaj; një që posedon në një ujdj të mbushur me rrezik. Një bukuri ngjethëse përshkon poemën, duke ndërtuar një pseudobesim të pazakonshëm të fundit fetar në strofën e tij të fundit:

Nektari im rrëshket në pjellorinë tënde,  
Një farë e çmuar, me mbjellës hyjnor,  
Nga dashuria jonë lind poezi e rrallë,  
Duke u ngjitur drejt Perëndisë, lulëzon në hardhinë e saj'.





### 'Një këngë dollie' nga W.B. Yeats

Përsosmëria e ngjeshjes; aq e ëmbël, kaq e bukur, aq e pastër. Vetëm 6 vargje, dhe secila një fitore në vetvete. Për vetëm 2 vargjet e hapjes, kjo është pjesë në 'Wine & Literature Hall of Fame'. "Vera gjallon në gojë / Dhe dashuria gjallon në sy".

### 'Një festë e gjallë', nga Ernest Hemingway

Evokimet e përsosura të ekspozitës 'Kafja pariziene' janë bërë sende të legjendës dhe të klisheve, por akoma sot e kësaj dite kërkojmë saktësisht këto përvoja në shishet tona, me shokët tanë, në dramën e jetës sonë.

### 'Të pish vetëm nën hënë', nga Li Po

Edhe pas 1200 vitesh poezi ende duhet të na japin një zëvendësues për këtë poet, rapsodin tonë të vërtetë të pijeve. Legjenda thotë se Li Po ka vdekur pasi ra nga anija në gjendje të dehur, në përpjekje për të përqaftuar pasqyrimin e hënës në lumë. Boll të lexojmë "Të pish vetëm nën hënë" dhe kështu besojmë edhe në legjendën.

### 'Unë sjell një verë të pazakonshme', nga Emily Dickinson

Bashkërendimi ekscentrik i Dickinsonit të një formalizmi të nderë antikonformist, një evangjelisti

gjysmë-të çmendur, një sensualizmi të thellë dhe një metafizikaliteti të zjarrtë mund të jetë alfa dhe omega për atë që në fund të fundit është e pavdekshme në verë.

### 'Makbeth (Akti II, Skena 3)' nga William Shakespeare

"Ajo provokon dëshirën, por të merr performancën". Ndoshta komenti më i famshëm i bërë ndonjëherë, mbi dehjen, nga penda në dorëshkrim.

### 'Ode për verën', Pablo Neruda

A ka qenë vera më sensuale dhe më seksuale sesa kjo? "... kurba e ijes tënde / kurbë e mbushur në buzë të kupës së verës / gjiri juaj është vile rrushi, / thithat tuaja janë vetë rrushi, / refleksat e shpirtit ndriçojnë flokët e tu, / dhe kërthiza jote është një premtim i dliirë / stamosur në lundër-barkun tënd, / dashuria jote një e pashtershme / kaskadë e verës, ... "

### 'Borë për Wallace Stevens', nga Terrance Hayes

Kohët e fundit, Hayes, i bekuar nga MacArthur Fellow, fiton statusin e tij gjenial në këtë punë të jashtëzakonshme. Për një poemë me 22 rreshta për të justifikuar përmbajtjen si "gjak në një fuçi të

verës" dhe një "varrezë zezake" është thjeshtë e pabesueshme.

### 'Stag's Leap', nga Sharon Olds

Rrallëherë vera qëndron si një metaforë për kolapsin e dashurisë aq fuqishëm, apo në mënyrë kaq të heshtur, duke shkatërruar një model. "Më pas piktura në etiketën e verës së kuqe të preferuar / më ngjan me burrin im, që hidhet në honin e zjarrit të tij për t'u çliruar nga unë".

### 'Verë e zezë' nga Hal Bennett

Që një vepër me një kuptim të tillë të qartë, e bazuar në një histori aq të zymtë për të ndërtuar një përrallë kaq të thellë, duhet të marrë si titull metaforik lëngjet e errëta të hardhisë, e vulosur në mënyrë të tillë që vetëm folklori i vërtetë mund ta japë.

### 'Vëllazëria e rrushit', nga John Fante

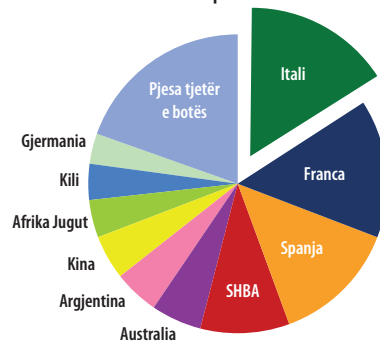
Pothuajse një libër mësimor mbi të gjithë atë çka vera përfaqëson. Familja, vendi, historia. Gjinia, mosha, identiteti. Konflikti dhe zgjidhja, shkatërrimi dhe ringjallja. Themeli dhe e prekshmja, e rralla dhe e pashmangshmja. Në kaq shumë mënyra vetëm një përrallë e vogël, babai-biri, e ankthit të përgjithshëm të plakjes. Por në shumë mënyra të tjera, një kryevepër e palexuar.



## Cili vend prodhon më shumë verë në botë?

Italia prodhon më shumë hektolitra verë se çdo vend tjetër. Ajo kaloi Francën duke u bërë prodhuesi më i madh në botë që nga viti 2007. Në vitin 2009, ajo përbënte 17.7% (47.699hl) të prodhimit botëror me Francën afër me 17% (45, 558hl) dhe Spanjën në pozitën e tretë (35.166). Prodhimi i përgjithshëm botëror në vitin 2009 ishte 268, 733hl.

Prodhimi i verë botë, 2017  
Top 10



Zyrtarisht, është çdo verë me një sheqer të mbetur prej të paktën 45g / l. Verërat e ëmbla mesatare ligjërisht duhet të kenë midis 12 dhe 45g / l sheqer të mbetur, sipas BE-së. Megjithatë, perceptimet e ëmbëlsisë mund të ndryshojnë nga njëra verë në tjetrën. Aciditeti, alkooli dhe shumë faktorë të tjerë mund të ndryshojnë perceptimin tonë se sa e ëmbël është një verë.

## Sa e ëmbël është një verë e ëmbël?

## Çfarë është një varietet 'aromatik'?

Varietetet e mëposhtme konsiderohen aromatike: Sauvignon Blanc, Riesling, Viognier, Geüztraminer, Muscat. Pse? Për shkak se ato janë të dallueshme dhe shumë të aromatizuara në krahasim me varietetet e tjera si Chardonnay dhe Pinot Gris.



Vera e gazuar duhet të shërbehet në 9 gradë C, verë e bardhë në 12 gradë C, roza në 11 gradë C dhe vera e kuqe në 17 gradë C.

## Në çfarë temperature duhet ta shërbej verën?

## Sa gota verë do të marr nga një shishe?



Kjo varet nga madhësia e shishes dhe e gotave, por në përgjithësi, një shishe prej 75cl ka pesë-gjashtë gota.

Përafërsisht 1-1.2 kg rrush. Megjithatë, kjo varet nga fakti se sa fort është bërë shtypja e rrushit. Nëse përdorni vetëm lëngun e lirë, i cili i bie nga fruti pa u shtypur, ju do të fitoni pak lëng. Sa më fort të shtypet rrushi, aq më shumë lëng fitohet. Megjithatë, një sasi më e madhe e lëngut të përftuar në përgjithësi barazohet me cilësi më të ulët me taninet dhe aromat e hidhura.



## Sa kilogramë rrushi duhet për një shishe verë?





## 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



# Çfarë tipi vere je?



**S**hkencëtarët thonë që janë 4 tipe verëpirësish Verë e kuqe me një pjatë të lehtë me pulë? Kjo është thjesht e gabuar, apo jo? Por sipas studiuesve në Universitetin shtetëror të Miçiganit, rregullat e arta për të shoqëruar verën tuaj duhet të hidhen nga dritarja. Kjo, sepse njerëzit përshtaten në një nga katër kategoritë e preferencave të verëpirësve, të njohur më mirë si tipa vere. Këto katër kategori janë:

## **Të ëmbël:**

Shumë nazelinj për verën e tyre dhe jo vetëm, por edhe me shumë gjëra të tjera në jetën e tyre, thonë studiuesit. Ata duan diçka të ëmbël, të lehtë dhe jo shumë të fortë. 70% e këtyre pijetarëve janë femra. Ata gjithashtu, tipikisht pëlqejnë pijet e gazuara dhe kripën e tepërt.

## **Tepër të ndjeshëm:**

Të ngjashëm me ata më lart, por me një horizont lehtëzi më të gjerë mbi eksplorimin e verërave të reja, me kusht që të jenë të thjeshta dhe të pastra. Studiuesit thonë se këta njerëz ka shumë të ngjarë të ankohen për volumin e televizorit dhe për temperaturën e dhomës.





### **Të ndjeshëm:**

Janë në mesin e spektrit të verëpirësve, fleksibël dhe aventurierë. Studiuesit thonë se këta njerëz gjithashtu shfaqin shenja të të qenit të lirë dhe më pak të ngurtë në jetën e përditshme

### **Tolerantë:**

Së fundmi kemi ata që duan të bien në sy. Njerëzit në këtë kategori kërkojnë itensitet nga verërat e tyre, shije të forta e të guximshme dhe thjesht nuk e kuptojnë sesi të tjerëve u pëlqen të pijnë verëra kaq “të dobëta”. Ata janë të prirur të jenë decizivë dhe të kenë proces linear të të menduari. Preferencat e tyre mbi verërat orientohen drejt verërave të bardha të pasura intensivisht me shije dhe verërave të plota të kuqe. Njerëzit që pëlqenin kafenë dhe djathin ishin të prirur të pëlqenin verëra të tilla gjatë testeve.

- Hulumtuesit studiuin një grup të rriturish mbi preferencat e ushqimeve dhe pijeve dhe mënyrat sesi ato i konsumonin. Ata gjithashtu mbajtën një degustim ushqimi dhe verërash, ku pjesëmarrësit vlerësuan ushqime dhe verëra të ndryshme individualisht, pastaj së bashku. Studiuesit thanë se ishin në gjendje të parashikonin preferencat e tyre të verës prej të dhënave të mbledhura mbi ushqimet dhe pijet që konsumonin si dhe për zakone të tjera personale. Carl Borchgrevink, autori kryesor i studimit, tha se konsumatorët duhet të pijnë verërat e tyre të preferuara në vend të atyre që u sugjerohen nga somelierët. Ish-shefi dhe menaxheri i

restorantit tha: “Rregullat e degustimit nuk janë ideja e dikujt tjetër mbi ç’verë duhet të konsumojmë me ushqimin tonë.” “Ata s’duhet të përpiqen t’ju vënë në siklet që të blini një verë të caktuar. Përndryshe, ata duhet t’ju pyesin mbi preferencat tuaja”.

Teoria e tipit të verës u paraqit nga Mjeshtri i Verës, Tim Hanni, i cili thotë se preferencat e verës janë të përcaktuara si nga gjenetika, ashtu dhe nga mjedisi gjithashtu dhe fakti që shijet ndryshojnë me kalimin e kohës, bazuar mbi përvojat tona. Por eksperti i “The Independent’s wine”, Adrian Smith, tha se çdo sommelier i mirë, natyrisht, i merr parasysh preferencat dhe shijet e një klienti. “Somelierët e mirë shkojnë në punë çdo ditë me qëllim për të rritur eksperiencat e pirjes së verës tek klientët e tyre, ato nuk është se marrin zjarr me verën e parë, sepse në një libër shkruhet se do ishte përshtatja më e mirë, ka shumë më tepër se kaq.” “Ajo çka më intrigon këtu është se si studiuesit pretendojnë se ne shpesh limitojmë ushqimet, me të cilat shoqërohet vera, duke i futur në kuti të posaçme, por nuk është pikërisht kjo ajo që ata po bëjnë me vetëm katër tipash verëpirësish?”. “Ushqimet tipike, me të cilat shoqërohet vera janë një pikë e mirë referimi, sepse u lejon njerëzve të eksplorojnë territoret dhe ngadalë të zgjerojnë horizontet e tyre në kërkim të gjërave të reja. Nëse i hidhni konsumatorët direkt në thellësi duke supozuar se ata dinë çdo gjë, thjesht do të ketë një efekt të kundërt.” Ky studim u botua në “International Journal of Wine Business Research”.





# Maskat me verë sipas llojit të lëkurës



Maskat për lloje të ndryshme të lëkurës

- Për lëkurë të rrjepur përzieni 1 filxhan vere të kuqe të thatë me 1 filxhan ujë. Përzierjen hidheni në një shishe llaku të zbrazët dhe aplikojeni pas dushit. Lëreni për 5 minuta, pastaj lajeni.

- Për lëkura veçanërisht të thatë e të rrjepur mund të përzieni 1/4 filxhan vere me 1 filxhan uthulle të bardhë dhe të shtoni gjysmën apo çerekun e kësaj përbërje në ujin e vaskës.

- Për lëkurë të thatë përzieni 3 lugë gjelle më verë të kuqe bashkë me gjysmë luge lëngu të aloe verës dhe 1 lugë mjalti të pastër. Aplikojeni në fytyrë dhe qafë dhe lajeni pas 10 minutash apo më shumë.

- Për lëkurë të yndyrshme dhe me puçrra përzieni 3 lugë vere të kuqe me pak kos dhe përdoreni si maskë lëkure.

- Për lëkurë të ndjeshme, përdorni verë të bardhë, (tanina në verërat e kuqe mund të jetë shumë irrituese për ata që kanë lëkurë të dëmtuar). Vloni një barishte qetësuese në verë të bardhë si kamomili për 10 minuta. Lëkurat me puçrra mund të përfitojnë nga përdorimi i verës të thatë e të kuqe direkt nga shishja si tonifikues.

**T**rajtimi i fytyrës me verë është bërë shumë i famshëm në Indi. Vera është përdorur gjatë shekujve si një trajtues natyral i fytyrës. Maskat e bëra në shtëpi nga vera ndihmojnë në eliminimin e problemeve të fytyrës. Vera përbën gjithashtu një trajtim interesant për lëkurën, pasi përmban një gamë mjaft të gjerë substancash të dobishme për një lëkurë të dëmtuar.

Verërat që përdoren për lloje të ndryshme të lëkurës

Çdo verë ka një përbërje disi të ndryshme dhe varietete të ndryshme janë të dobishme në lloje të veçanta të lëkurës. Njerëzit me lëkurë të thatë mund të zgjedhin një verë të ëmbël me shumë sheqer për ta bërë lëkurën më pak të thatë. Atyre me lëkurë me

puçrra do i shërbente më shumë vera e kuqe, meqë përqendrimi i lartë i resveratrolit vepron në zvogëlimin e inflamacioneve ose parandalon dëmtimin e radikaleve të lira. Ndërsa, ata me lëkurë ekstremisht të thatë duhet të zgjedhin verë të thatë që ka përqendrim më të lartë të acidit malik, tartarik dhe citrik.







# ST MICHAEL-EPPAN



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com) / email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)



# Verë e kuqe dhe çokollatë, sekreti për të reduktuar rrudhat!



**M**ë në fund një lajm i mirë për ata që dashurojnë verën e kuqe dhe çokollatën! Sipas shkencëtarëve, konsumimi i këtyre të fundit ndihmon për të ruajtur freskinë e lëkurës. Shkencëtarët kanë zbuluar se çokollata dhe vera e kuqe ndihmojnë në rinimin e qelizave të vjetra, duke i bërë ato të duken më të reja dhe të sillen si të tilla. Kur ne plakemi, skajet e ADN-së tonë humbasin telomerat

mbrojtës. Skuadra e shkencëtarëve mori komponentë që gjenden natyrisht në verën e kuqe dhe të çokollata e zezë dhe i aplikoi mbi qeliza. Këto ushqime njihen për antioksidantët dhe ekeftet antiinflamatore. Brenda pak orëve, u vu re se qelizat e vjetra filluan të ndaheshin dhe të krijonin telomerë më të gjatë. Mendohet se ky zbulim do të përdoret gjerësisht në terapitë kundër plakjes.







# MONTE ROSSA

FRANCIACORTA



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)





# Shën Valentini & Prosecco: Verë & Dashuri

**D**ashuria dhe Vera: një martesë që për shekuj me radhë ka fituar një vend të veçantë në zemrat e njerëzve. Një bashkim që është përkthyer shpesh në poezi, vlerësuar në maksima dhe aforizma.

Homeri shkroi: «Vera e çmendur nxit edhe njeriun më të mençur të këndojë një këngë e të qeshë me të madhe, që e bën atë të kërcëjë e t'i shpëtojnë disa fjalë që më mirë të kishte heshtur»: pothuajse një lloj motori shtytës.





Euripidi gjithashtu konfirmoi të njëjtën mendim, duke shtuar: “Dhe ku nuk ka verë, nuk ka dashuri; as ndonjë kënaqësi tjetër nuk ka për të vdekshmit”, duke nënvizuar kështu lidhjen e ngushtë midis verës dhe ndjenjës.

Megjithatë, nuk ka nevojë të kthehemi pas në histori për të gjurmuar aforizmat rreth dashurisë dhe verës.

Salvador Dali, për shembull, ngre njeriun që pi verën në një nivel të ri të ndërgjegjes, duke e shndërruar atë në një instrument shpirtëror. Ai deklaroi se “njohësit e vërtetë nuk pinë verë. Ata degustojnë sekretet “. Corrado Govoni pyet: “Por çfarë dehje mund të japë vera më e famshme, në qoftë se për ta pirë atë, nuk është të paktën as hija e lodhur e një ëndrre?”.

Një ëndërr, atëherë. Ndoshta një ëndërr dashurie.

Me Shën Valentinin që po troket në derë, ideja e rikuperimit të këtij partneriteti të përsosur, ai që lidh dashurinë me verën, bëhet më i fortë dhe më bindës. Edhe për këtë arsye, në mesin e dhuratave që janë shkëmbyer shpesh gjatë festës së të dashuruarve, vera gjithmonë ka

luajtur një rol të protagonistit të padiskutueshëm.

Me freskinë dhe ndjeshmërinë që ka, është pikërisht Prosecco që bëhet një dhuratë e favorizuar. Megjithëse nuk ekzistojnë aforizma mbi Proseccon, vlerësimi i tij është i dukshëm dhe i pamohueshëm: duke u fokusuar në këtë të fundit, ju me siguri do të habitni partnerin tuaj.

Megjithatë, Prosecco nuk është e njëjtë. Ne do t’ju sugjeronim Prosecco Superiore DOGC, prodhuar sipas rregullave të kujdesshme dhe rigorozë për të garantuar cilësinë më të lartë të produktit përfundimtar. Me ose pa gaz, apo në versionin e tij spumante, në Valdobbiadene Prosecco Superiore DOGC ju do të vëreni një ngjyrë të verdhë kashte, lëng të lehtë dhe aromë të rafinuar me shije frutash, në të cilën shtohet një kontakt lulesh.

Sic thotë Publio Ovidio Nasone, “Vera përgatit zemrat dhe i bën të gatshëm për pasion”, kështu që DOGC i Valdobbiadene Prosecco është mesazhi i përsosur i dashurisë! Ja një ide për një doli romantike Shën Valentin! Gëzuar me Prosecco!





# Studimi: Resveratroli te vera e kuqe zëvendëson aktivitetin fizik



Resveratroli i gjendur te vera e kuqe mund të zëvendësojë aktivitetin fizik. Ky është përfundimi që ka arritur shkencën, së fundmi. Studiuesit kanë gjetur se një përbërës në verën e kuqe mund të imitojë stërvitjen në trup dhe të përmirësojë performancën e stërvitjes. Për t'u habitur! Kush nuk do të donte të braktiste palestrën për një gotë verë me shoqet? Ose të ngrejë një doli për një performancë më të mirë? Por, para se të shkoni të dhuroni atletet tuaja për bamirësi dhe të shkoni të blini verë të kuqe në sasi të madhe, ky hulumtim mund të jetë, në fakt, shumë i mirë për të qenë i vërtetë. Përbërësi në verën e kuqe, që duket të jetë një eliksir magjik stërvitjeje, quhet resveratrol. Sipas studimeve, resveratroli mund të përmirësojë performancën fizike, funksionimin e zemrës dhe forcën e muskujve. Por ka dy pikëpyetje në hulumtim: Një, se studimet janë bërë te minjtë dhe jo

te njerëzit, dhe dy, se ajo merr shumë resveratrol për të parë benefitet. Në studimin që shikonte resveratrolin dhe performancën në stërvitje, studiuesit përdorën ekuivalentin e 146 miligramëve resveratrol për kilogram peshë trupore në ditë. Në një gotë verë të kuqe, ka rreth 0.29 deri në 1.89 miligram resveratrol, thotë Lauren Schmitt, dietisti i regjistruar, trajner personal i certifikuar dhe pronare e "Korporatës së Ushqimit dhe Trajnimit të Shëndoshë".

"Kjo për të kuptuar se një qenie njerëzore nuk mund ta konsumojë gjithë atë dozë nga vera e kuqe dhe të ushtrojë pa problem", thotë ajo. "Një suplement resveratroli do të ishte e nevojshme."

Kështu që; a do të dëshironit të shijonit një gotë verë të kuqe, edhe për përfitimet e saj shëndetësore? Bëjeni! Por jo, sepse do ju

zëvendësonite aktivitetin fizik (do ju duhej të pinit shumë shishe vere për të marrë sasinë e duhur të resveratrolit). Ndërkohë, gjeni një aktivitet fizik që ju pëlqen dhe e bëni atë pjesë të rutinës suaj. Me kalimin e kohës, performanca juaj e stërvitjes do të përmirësohet dhe zemra juaj do t'ju falënderojë.

## Vera nuk ka gluten

Cilido qoftë pozicioni yt përsa i përket ccështjes së glutenit, prania e tij në ushqim dhe pije është një çështje serioze për miliona të sëmurë me celiak. Për këtë kemi pyetur ekspertët nëse ka ndonjë lidhje midis glutenit dhe verës.

Gluteni është një proteinë e gjetur në disa drithëra, sidomos gruri. Thënë thjesht, vera në përgjithësi klasifikohet si pa gluten, sepse prodhohet nga rrushi.

Shumica e verërave përmbajnë më pak se 20 pjesë për milion gluten, e cila është një kërkesë ligjore në Britani të Madhe dhe SHBA për ushqimet që të etiketohen si "gluten free" (pa gluten).

Mbi këtë nivel, prodhuesit duhet të lajmërojnë dashamirët e verës në etiketat e shisheve. Gluteni është një alergen potencial, si sulfiti. Vjetërimi është rasti ku gluteni mund të vijë në kontakt me verën, por në përgjithësi jo në nivelet e konsideruara të dëmshme për shumicën e personave celiakë.







*Umami*  
by RENATO MEKOLLI  
*Something delicious*





## Rregullat dhe instruksionet për verën si përbërës gatimi

### Mos gatueri me një verë që nuk do ta pinit

Po, procesi i gatimit heq përmbajtjen e alkoolit nga vera. Jo, nuk heq thelbin e aromës dhe shijes. Nëse nuk preferoni shijen e një vere të kuqe të thellë në gotë, nuk do të pëlqenit kurrësesi një recetë që e përdor atë, edhe nëse e përgatitni në mënyrë të përsosur. Ky rregull shtrihet edhe në të ashtuquajturat “verëra gatimi”. Shumë ekspertë pranojnë se verërat e gatimit kanë tendencë të jenë të kripura dhe të gatuar njëherë, lënë vetëm aromat dhe efektet e dëshirueshme të verës për ushqimin tuaj.

### Kujdes me çmimin

Vera nuk duhet të jetë e shtrenjtë për të gatuar mirë. Sigurisht, verëra të shtrenjta mund të përdoren, por kështu edhe verëra me vlerë

mesatare. Ndoshta është një ide e mirë për të shmangur verërat më të lira në raft, pasi nuk do të kënaqeshit siç duhet me shijen e ushqimit. Kur të jepet zgjedhja mes verërave të cilësisë së lartë dhe verërave mesatare, kur është fjala për të pirë dhe për të gatuar me të, ruaje verën premium për në gotë.

### Përdorimi dhe sasia

Pasi të keni zgjedhur një verë për të gatuar me të, duhet të vendosni se si do ta përdorni. Ekzistojnë tre variante kryesore të verës në gatim. Ju mund ta përdorni atë si një marinadë, si një lëng për të gatuar, ose si një faktor aromatizues në një pjatë të përfunduar. Rezultatet më të mira prirjen të vijnë kur vera përdoret në procesin e gatimit dhe jo si një agjent i mbarimit. Pa marrë parasysh se si

**V**era nuk duhet të jetë thjesht për të pirë! Në fakt, disa nga kënaqësitë që kemi pasur me verën kanë ardhur gjatë mbrëmjeve kur ne e kemi përdorur atë si një përbërës në kuzhinat tona për të krijuar ushqim të paharrueshëm. Me verën mund të bëjmë një marinadë të mrekullueshme dhe është e pranueshme si një përbërës në çdo gjë, nga mishi i viçit në peshk. Ndërsa nuk jemi në përgjithësi tifoze të rregullave të vështira dhe të shpejta kur kemi të bëjmë me verën, ka tre rregulla kryesore që duhen mbajtur mend kur gatueri me verë.

vendosni ta përdorni verën, kuptoni këtë; qëllimi i verës në gatim është të rritet një shije ekzistuese. Qëllimi nuk është për të fshehur një aromë, ose për të krijuar një të re. Kuptoni se, ashtu si me kripën e zakonshme të tryezës, ekziston një gjë e tillë si pak apo shumë verë e shtuar në një pjatë. Për të gjetur ekuilibrin e duhur për shijet tuaja, filloni duke shtuar një sasi të vogël dhe duke lejuar që aroma të zhvillohet, rritja e sasisë në harkun 10 minuta funksionon mirë. Nëse aroma nuk është e dukshme, mos ngurroni të shtoni më shumë verë. Mos harroni se është shumë më e lehtë të vazhdoni të shtoni shije në një pjatë sesa të hiqni një aromë mbizotëruese. Gati për të filluar gatimin?





# PADAM

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



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

# Kush do të blinte një verë naziste për 2000 paund?!



**N**jë shishe vere shumë e rrallë, por që të shqetëson është gjetur në një depo vere në Danimarkë. Hitleri u dha gjeneralëve të tij si dhuratë për të përkujtuar ditëlindjen e 54-të pikërisht një shishe të tillë vere. Këto shishe të mëdha vere 1.5L janë kaq të rralla, sa që pothuajse kurrë nuk dalin për shitje dhe vlerësohen më shumë se 2000 £ secila. Shitja e fundit e regjistruar ishte në vitin 2014. Duhet thënë se vera brenda është e zakonshme, e cilësisë së përditshme, që do të thotë se tani ajo verë nuk vlen asnjë grosh. Pra, mund ta themi se 'Führer' ishte ndoshta njeriu më i ndyrë që ka ekzistuar ndonjëherë.

Edhe pse kjo verë mund të vlerësohet në 2000 £, është në të vërtetë pa vlerë. Çfarë lloj personi do të blinte në fakt këtë verë? Historia pas kësaj shisheje specifike është interesante. Vera u soll te furnitori nga një e ve e shqetësuar, e cila po pastronte sendet e partnerit të saj dhe nuk dinte ç'të bënte. Ajo tashmë ishte përpjekur ta shiste, por nuk mundi dot dhe kështu pronari i biznesit e mori atë për asgjë.

Çështje më interesante është se Hitleri nuk pinte as verë. Megjithatë, ai ishte aq egocentrik dhe arrogant sa që do të jepte verën e zbukuruar me imazhin dhe emrin e tij si dhurata për mysafirët në festën e ditëlindjes së tij. Konsiderojeni këtë për një moment ...



# Grapa *Berta*



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: [www.alexandrodistribution.com](http://www.alexandrodistribution.com) / email: [info@alexandrodistribution.com](mailto:info@alexandrodistribution.com)

## Verë e rrallë e fshehur në një shpellë sekrete në europë, që vlen 1 milion £

**K**oleksioni i pabesueshëm i verës së fshehur në një shpellë top-sekret, e fshehur nën një shkëmb diku në Europë është paralajmëruar për t'u shitur për 1 milion paund në ankand

- Një admirues pijesh anonim kaloi vite duke blerë verë të rrallë nga vreshtat e Bordosë
- Në vend të ruajtjes në qilar, vera u fsheh në Europën Veriore
- Verërat e fshehura në strofullën e fshehtë variojnë në vlerë prej 90£ deri në 22,000 £ për shishe

Një koleksion i jashtëzakonshëm i verës që ishte fshehur në një shpellë, pritet të shitet për pothuajse 1 milion paund në ankand. Adhuresi anonim i pijeve kaloi vite duke blerë verë ekskluzive nga vreshtat në Bordo. Por në vend të ruajtjes së tyre në bodrumin e verës së një shtëpie madhështore të vendit, ai e ruajti verën në një shpellë të fshehtë në Europën Veriore.



Ekspertit të verës, James Reed, i cili punon për “Art Dealer Sotheby’s”, iu dhanë udhëzime të qarta, si dhe një hartë, ku tregohet se ku do ta gjente verën. Kur James lokalizoi strofullën, ai zbuloi verëra të ndryshme në vlerë nga £ 90 në £ 22,000. Ai tha: “Një nga gëzimet e të qenit specialist i verës është të jesh i pranuar në të gjitha vendet ku klientët ruajnë verën. Ky koleksion është i pari që kam gjetur ndonjëherë në një shpellë. Hyrja në vetvete është në këmbët e një sipërfaqeje shkëmbore. Sapo hyra brenda, u përballa me një shpellë të gurtë të zhveshur, me dhoma më të vogla, të degëzuara në mënyrë të rastësishme. Nën këmbë ishte tokë e zhveshur. Kishte të shpërndara palete vere, me mbështjellje plastike kundër lagështirës, të grumbulluara përsosmërisht nga ana metodike dhe me ambalazhime të kthyer nga informacioni për të lehtësuar identifikimin. Të kesh mundësinë për të paraqitur një koleksion kaq të lavdishëm nga ruajtja e tillë e shkëlqyer dhe me një origjinë të hershme, është pa dyshim një nga pikat kryesore të karrierës sime 20-vjeçare në Sotheby’s”.

Kushtet e magazinimit në shpellën e latuar me dorë ishin vazhdimisht dhe në mënyrë të barabartë të ftohta, me lagështi të mirë natyrore, duke e bërë atë ideale përnjë verë të shëndetshme.



Sotheby do ta ankandojë koleksionin e pronarit të vetëm, më 24 janar në Londër, me 388 lote që pritet të shiten për afro 1 milion paund.

Serena Sutcliffe, mjeshtrë e verës dhe kryetare nderi e Sotheby’s Wine, tha: “Në ditët e errëta të dimrit, ajo merr një vlerë thesari verërash vërtet gazmore për të sjellë një buzëqeshje në fytyrë. Ky koleksion vë në qendër të vëmendjes verërat më të mira, perlat franceze. Është e qartë se verërat u zgjodhën nga dikush me njohuri të shquara gastronomike dhe rreth verës, i cili kishte akses në kantinat më të mira në Bordo”.







# Shkencëtarët dekodojnë gjenin e rrushit të verës

Vendi perfekt për  
të mbjellë rrush  
vere që promovon  
shëndet të mirë

Kërkesa potenciale e paçmuar e të kuptuarit në prodhimin e verës është objektivi i ri i shkencëtarëve që sekuencuan gjenin e rrushit Tannat me vlerë të lartë, nga e cila fermentohen “verërat më të shëndetshme të kuqe”.

Shkencëtarët kanë sekuencuar gjenin e rrushit me vlerë të lartë në mënyrë që të demistifikojnë proceset kimike që krijojnë aromën e verës.

Profesori i kimisë uruguajiane Francisco Carrau dhe shkencëtari Massimo Delledonne nga Italia sekuencuan rrushin Tannat, i cili falë pjesëve të shumta të farave, prodhon koncentrimin më të madh të taninave - një antioksidant që lufton plakjen e qelizave.

Verërat e bëra nga Tannat njihen si verërat më të shëndetshme të kuqe për shkak të nivelit të lartë të procianidinave, që thuhet se janë të mira për reduktimin e presionit të gjakut, uljen e kolesterolit dhe

nxitjen e koagulimit të shëndetshëm të gjakut.

“Një verë e bërë me Tannat ka dy herë më shumë tanina se Cabernet Sauvignon, Merlot ose Pinot Noir. Sekuenca e gjenit të rrushit do të lejojë vreshtarët të mbrojnë një vend të vlefshëm në industrinë e verës prej 300 miliardë dollarësh në botë”, tha Carrau.

Hulumtuesit janë duke analizuar sekretet e natyrës me interes potencialisht të madh tregtar: si kushtet e tokës, mineralet, dielli, temperatura, klima, lartësia dhe faktorët e tjerë të mjedisit ndikojnë në pasqyrimin e gjeneve në rrush dhe në kiminë e aromave dhe ngjyrës së verës. “Në qoftë se ne mund të përcaktojmë nëpërmjet bioteknologjisë faktorët që përcaktojnë aromën dhe ngjyrën e verës, ne mund ta përdorim këtë informacion për të krijuar produkte më të këndshme dhe më të vlefshme”, tha Carrau.

“Një informacion i tillë gjithashtu mund të përcaktojë vendimet se ku të mbjellin rrushi të ri, të cilat zakonisht prodhojnë frytet e tyre të para pas pesë vjetësh dhe frutat e tyre më të mira në rreth një dekadë. Të kesh aftësinë për të parashikuar lokacionin e suksesshëm të vreshtit ka vlerë të madhe”, tha Carrau.

Tannat është “rrushi kombëtar” i Uruguait, prodhuesi i 4-të i verës më i madh në Amerikën e Jugut me 8.500 hektarë vreshta, thanë hulumtuesit. Më shumë se një e treta e rrushit të rritur është Tannat, nga e cila prodhohen verërat kombëtare. “Zbulimi në më shumë detaje i komponentëve në promovimin e shëndetit në rrushin Tannat kërkon që ne të vazhdojmë punën në gjenin e saj. Unë dyshoj se në të ardhmen, një informacion i tillë do të ndihmojë shumëllojshmërinë të bëhet shumë më i njohur në mbarë botën”, tha Carrau.



# SEMA

CONFECTIONERY, RESTAURANT & LOUNGE

## CONFECTIONERY



## RESTAURANT

## LOUNGE



## SEMA LOUNGE

Adresa: Dures, Durrës, Albania  
Email: [info@sema.al](mailto:info@sema.al) | Web: [www.sema.al](http://www.sema.al)  
TEL: 0672033224

*Dal 1898*



Alehandro Distribution  
Adresa: Tiranë, Albania  
Cel: 00355 69 20 97447  
web: [www.alehandrodistribution.com](http://www.alehandrodistribution.com)  
email: [info@alehandrodistribution.com](mailto:info@alehandrodistribution.com)

**pastaZARA®**



*Prodotto in Italia*