

VEGA-SICILIA

EDICIÓN COLECCIONISTA

EDICIÓN COLECCIONISTA





8

Këshilla se si të hapni, dekantoni dhe shërbeni verërat tuaja si një profesionist



10

150 vjet histori. Francois Voyer konjaku për njerëzit që nuk duan të ndjekin turmën



20

Arvid Rosengren: Si hartohet një listë e vlefshme vere për restorantin



24

MBRETI LOUIS XIV: "Tokaji, vera e mbretërve dhe mbreti i verërave"



32

EKSKLUZIVE Floriana Garo dhe marrëdhënia e saj me verën



28

Grattamacco perla enologjike e Collemassari në Bolgheri DOC



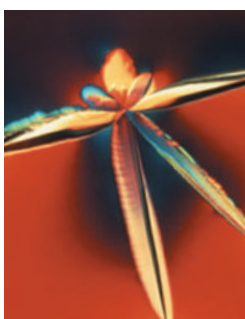
40

Dhjetë arsye dhe disa këshilla për të pirë një verë Rosé



48

ALLEGRINI "Mësoni të menaxhoni vështrësitë, jo suksesin"



52

Të njohësh verën përmes fotografive mikroskopike të Sondra Barrett



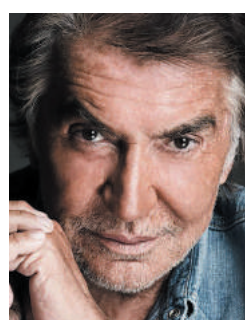
58

Barbera d'Alba DOC, vera pa sulfite edhe në tregun shqiptar



76

ARGËTUESE Si të stërvitesh duke pirë verë



82

FAKTE ARGËTUESE Ikonat e modës që janë prodhues vere



66

12 ide të mahnitshme qilaresh vere që mund të përdoren sot



94

Kantina "Duka", një sfidë ndaj kohës



Kopertina

Botues:
Alejandro Distribution

Drejtores:
Erjola Braha

Drejtores Marketingu:
Ardita Borova

Kryeredaktore:
Ledjana Salju

Gazetar:
Endri Allmuça

Fotograf:
Arben Bici

Deisgn:
Julian Alliu

Kontakt:
A: "Sauk i Vjeter", Tirane, Albania
Cel: +355 69 20 97 447
E: info@alehandrodistribution.com
www.alehandrodistribution.com



ORNELLAIA



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

PART OF



THE
PLAZA
TIRANA
★★★★

WWW.PLAZATIRANA.COM

convivium
food experience

Dal Forno Romano



SI TË SHËRBEJME VERË

Këshilla se si të hapni, dekantoni dhe shërbeni verërat tuaja si një profesionist

NXJERRJA E VERËRAVE NGA QILARI

Lërimi verërat e kuqe dhe të bardha të përditshme deri në ditën kur të keni nevojë për to, por sillini verërat e juaja të shkëlqyeshme nga qilari i freskët një ditë para se t'i sillni ato butësisht në temperaturën e dhomës.

LËRENI VERËN TË FRYMOJË

Kur e keni nxjerrë tapën, është e nevojshme një përmbajtje (për të mos e pirë). Lërimi verën të ndërveprojë me ajrin, ndihmon që aromat të zhvillohen dhe lehtëson nuhatjen e tyre.

VERËRAT DELIKATE OSE KOMERCIALE

Me një verë delikate, ose me verëra komerciale ka pak nevojë për të praktikuar sa më sipër. Mund të jetë edhe fatale për verërat më të paqëndrueshme në vjetërim - vetëm hiqjani tapën dhe shijojeni.

TA DREJTOSH PROCESIN JASHTË

Lërimi të qëndrojnë shishen e hapur nga tapa, ose më mirë akoma, derdhe në një dekanter. Kjo nuk do t'i japë verës aq ajrosje sa kur hidhet në një gotë. Vera e re, e izoluar mirë do më shumë kohë të ajroset. Verërat më komplekse, me të vërtetë e tregojnë klasin e tyre me më pak kohë.

NDANI VERËN NGA SEDIMENTI I SAJ

Baza për dekantimin është që të ndahet vera e mirë nga sedimenti. Kjo arrihet në mënyrë ideale me verëra të kuqe të cilësisë së mirë dhe të vjetëruara. Kabërnët që janë pothuajse të pafiltruara ose verërat e provincës Rhône në Francë, mund edhe ta veshin gotën nëse nuk dekantohen.

DEKANTIMI I TË BARDHËVE

Dekantimi i verërave të bardha nuk përdoret shumë, përveç verërave që shoqërojnë ëmbëlsirat. Rrotullimi i gotës duhet të japë ajrim të përshtatshëm.

TEMPERATURA

Si rregull, mbajini verërat e bardha në një maksimum prej 11 gradësh celsius (ftohës për të lehtat, akoma acide dhe të gazuarat). Të kuqet mund të jenë po aq të ndjeshme: mbajini ato në një maksimum prej 18 gradësh celsius (ftohës për verërat më të vjetëruara). Gjithmonë përdorni kovë ftohëse me akull.

MBIFTOHJA

Është e mundur që të mbiftohet vera. Kjo është një lloj vrasjeje verërash të caktuara, kështu që kërkohet kujdes.

DERDHJA E VERËS NGA SHISHJA

Vera duhet të derdhet ngadalë në gotë nga shishja ose ena e dekantimit, duke e lënë verën të rrjedhë butësisht - të patundur dhe të patrazuar.

LËRINI SEDIMENTET TË PRECIPITOJNË

Sedimenti duhet të precipitohet. Lëreni shishen e verës vertikalisht - për më shumë se 12 orë. Përndryshe, përdorni një enë dekantimi që e anon shishen në 45 gradë, duke lënë sedimentin në pjesën e poshtme të shishes. Vendosni qafën e shisheve në drejtim të dekantuesit me një dritë të mirë të fortë ose një qiri në anën tjetër. Hidheni ngadalë dhe në mënyrë të qëndrueshme, duke ngritur shishen ndërsa vazhdoni, derisa sedimenti të ketë arritur në qafë. Nuk ka nevojë të filtrosh nëse sedimenti ka precipituar mirë. Filtrimi mund ta prishë verën.



(RI)ZBULIMI, 150 VJET HISTORI. KONJAK QË NGA KOHA E REVOLUCIONIT FRANCEZ

FRANÇOIS VOYER

konjaku për njerëzit që nuk duan të ndjekin turmën

Cognac François Voyer, një shtëpi e pabesueshme artizanale konjaku, është e denjë për t'i bërë një vizitë më të thelluar e detajuar nga ana jonë. Për arsyen e thjeshtë se nuk kemi të bëjmë vetëm me një lloj konjaku, por me një traditë gati 150-vjeçare familjare të lidhur me të, që prodhohet me një

ekspertizë të pabesueshme. Ne e duam rezultatit: Cilësia më e lartë e shoqëruar me një dashuri të sinqertë për konjakun. Konjaku Voyer është një sekret i mbajtur mirë, që njohësit mund ta kalojnë mes njëri-tjetrit, por sigurisht jo më tej. Të përkëdhelur me metodat e tyre unike të prodhimit dhe përkushtimin ndaj

cilësisë dhe jo sasisë, shtëpia e Konjak Voyer thekson se "e bën konjakun për njerëzit që nuk duan të ndjekin turmën". **Rreth Francois Voyer Cognac** 28 hektarë vreshta janë vendosur në rajonin e Grande Champagne, Cru 1 i konjakut, i njohur për passhijen e thellë, fuqinë e saj aromatike dhe aftësinë e



vjetëruar verën me rezultat pije të distiluara në fuçitë e lisit prej 5 brezash. Në fund të shekullit të 19-të, Paul André ishte një nga shumë pak

kultivues të hardhisë që distiloi prodhimin e tij. Si rezultat, familja zotëron një bodrum parajsor, i cili mban, në mesin e konjakëve të tjerë të shquar, një fitues të medaljes së artë në kategorinë

Grand Champagne Premier Cru)! Gjatë viteve 1960, aksionet e stoqeve u zhvilluan me mjeshtëri nën drejtimin e Guy Chauchet, i cili kujdesej me përkushtim për vjetërimin e lëngut të distiluar. Ai gjithashtu filloi ambalazhimin e konjakëve të tij dhe krijimin e edicioneve të kufizuara, të cilat i shiti me sukses në progresion rritës. Nga 1990, linja e konjakëve për shitje ishte shumëfishuar dhjetë herë dhe Voyer ishte tashmë një emër i njohur në botën prestigjioze të konjakut.

Sot, Francois Voyer ka një gamë që përfshin 10 konjakë të moshave të ndryshme dhe eksportohet në më

shumë se 30 vende në mbarë botën.

Suksesi i mrekullueshëm dhe njohja ndërkombëtare e markës Voyer mbështetet nga shumë medalje të arta të fituara në garat ndërkombëtare, përfshirjet në listat e verës të disa prej restoranteve më prestigjioze në botë dhe vlerësime të jashtëzakonshme në shtyp.

Një metodë inovative e vreshtarisë

Në Voyer nuk janë skllëvër të traditës. Nëse një mënyrë tradicionale ka

kuptim, atëherë ata e përdorin atë; nëse jo, e ndryshojnë atë! Vreshtat

vjetërimin të gjatë.

Voyer Cognac është një pasuri e familjes, shumë e apasionuar për çdo detaj në bërjen e konjakut

- konjakët e tyre mund të gjenden në restorantet më të mira në Francë (Ducasse, Lucas Carton, Laurent). Vreshtat janë në Verrières dhe Ambleville; biznes që daton nga vitet 1870. Gama e produkteve është klasike, me prodhime të reja dhe të vjetra për ata "që nuk duan të ndjekin turmën". Konjak Francois Voyer gjithashtu ofron një sërë shishesh jashtëzakonisht të vjetra të cilësisë së mirë. Njohuritë e jashtëzakonshme të Voyer dhe vëmendja ndaj detajeve lejon që jo vetëm të bëjnë konjak të mirë, por të krijojnë konjak.

Një histori e familjes

Që nga koha e Revolucionit francez, vreshtat e familjes janë kultivuar në fshatrat e vjetra prej guri të Verrieres dhe Ambleville; dy fshatra me një reputacion të jashtëzakonshëm për konjak të mirë në Grande Champagne Cru, Premier Cru i Konjakut. Në këtë 'terroir', familja Chauchet - Voyer ka vjelë rrushin, distiluar dhe



Çfarë është Grande Champagne dhe Fine Champagne Cognac?

Disa konjakë mbajnë emërtimin e "Grande Champagne". Çfarë tregon kjo? Kjo e gjitha i referohet se ku është rritur dhe prodhuar konjaku - konjakët më të mirë vijnë tërësisht nga rajoni Grande Champagne. Kjo do të thotë se rrushi rritet në Champagne Grande, distilohet në Champagne Grande dhe vjetërohet në Grande Champagne. Që një konjak të përcaktohet si "Fine Champagne", përzierja duhet të përbëhet nga rrushi Champagne Petite dhe rajonet e Grand Champagne, me të paktën 50% të përbërë nga Champagne Grande.

50-vjeçare të një konkursi unik të mbajtur në Segonzac (kryeqyteti i

janë të gjitha të vendosura në Grand Champagne Cru dhe janë të ndarë në mes të fshatrave të Verrieres dhe Ambleville, të cilat kanë një reputacion të justifikueshëm dhe për t'u pasur zili për cilësinë. Metodatat inovative të menaxhimit të vreshtave krijojnë rrush të shëndetshëm dhe të fuqishëm, por u japin edhe më shumë kohë në qilare, atje ku funksionon magjia e vërtetë. Rajoni i konjakut Bordeaux është gjithashtu i ndarë në CRUS të veçantë. Ka 6 prej tyre të quajtur: Champagne Grande, Champagne

Petite,

Borderies, Fin Bois, Bon Bois, dhe Bois Ordinaires. Secili cru jep karakteristika të ndryshme të konjakut të prodhuar atje dhe cru i Grand Champagne është i njohur për fuqinë e tij të qëndrueshme në shije, aromat e fuqishme dhe aftësinë e saj për t'u vjetëruar për një kohë shumë të gjatë.

Karakteristika të tjera të rëndësishme të vreshtave:

- 28 hektarë në jugperëndim të Premier Cru të Grande Champagne.
- Tokë Champagne gëlqeror-argjilë me një bazë gëlqerore delikate.
- Përdorim ekskluziv i varietetit të rrushit "Ugni-Blanc" 100%.

Përdorimi i metodës së vetme të kultivimit të hardhisë me rretë të lartë me rrush që rritet deri në 1.4m. Kjo lejon ajrim të mjaftueshëm rreth hardhisë, duke kufizuar kalbjen e kërpudhat dhe duke shkurtuar kohën e



bodrumet për të dhënë një strukturë të caktuar. Pas kësaj, transferohen në fuçi të vjetra për të

atmosferike të ndryshme. Bodrumet e thata dhe të lagura japin fleksibilitet dhe butësi në buqetë në varësi të asaj që kërkohet për atë konjak të veçantë.

Aseti më i mirë për vjetërimin e konjakut është gjithashtu më i kushtueshëm! Avullimi i rreth 3% të stokut çdo vit (për të dhënë 'Angels Share'), përqendron konjakun edhe më tej, por sjell një humbje prej 10.000 shishesh ose pak më shumë se 1

shishe në orë! Ky proces është klienti i tretë më i rëndësishëm (pas francezëve dhe rusëve!). Me këtë avullim dhe shtimin e një sasive të vogël të ujit të distiluar (për konjakun më të ri) gradualisht niveli i alkoolit zbrit nga 70% në një më të rregullt 40%, gati për t'u pirë. Kjo gjithashtu do të thotë se konjakët

përsosur dhe rregulluar shijet në vjetërimin e konjakut. Të gjitha fuçitë janë bërë nga lisi francez i

Limousin.

Shijet që kërkohen të jepen gjatë procesit të vjetërimit janë: lule dhe fruta për konjakun e ri; dru i thatë, vanilje dhe arra për moshën e mesme; erëza, fruta të ëmbëlsuar dhe dru kedri për konjakun e vjetër. Për të ndihmuar në zgjerimin e 'paletës' së aromave përdoren edhe bodrume me kushte

kaluar në

vreshtat.

- Lejohet që në zonat midis rrushit të rriten 'të egra'. Kjo prodhon

konkurrencë të ashpër me rrushin për ujë, të cilat rrisin cilësinë e verërave.

-Menaxheri i pasurisë, David Charron, përdor metodën 'Kontrolli i arsyeshëm' për ruajtjen e vreshtave. Kjo favorizon përdorimin e shumës minimale absolute të produkteve kimike për ruajtjen e një pasurie të shëndetshme.

Vjetërimi dhe origjinaliteti

Të gjithë konjakët vjetërohen në fuçi të reja për 3 vitet e para në

Pse i njëjti emërtim për shampanjën dhe konjakun

Çfarë ka të bëjë Champagne Cognac me verën me gaz (shampanjën) me të njëjtin emër? Asgjë me të vërtetë. Emri "Shampanjë" është pak konfuz, por i referohet terroirit të zonës. Cognac Grande Champagne është konjak i bërë nga vreshtat më të respektuara të gjashtë rajoneve Cognac (crus) që rrethojnë qytetin. Emri i tij shpesh çon në konfuzion dhe supozohet se ajo është disi e lidhur me rajonin e verës me gaz, Shampanjë. Ky konfuzion shpjegohet lehtësisht; fjala 'shampanjë' (nga latinishtja 'campania') fillimisht nënkuptonte "vend të hapur", me konotacione idilike, peizazhe baritore. Ajo është në të paktën një duzinë vendesh në të gjithë Francën, duke përfshirë edhe rajonin e verës të Champagne dhe distriktin e konjakut të Grande Champagne.



Cognacs

- Midis 1-3 vjet: Shije të mprehta e të forta dhe nuanca astringente drurësh.

- Afër 4-8 vjet: Gjithnjë e më shumë florale me nuanca druri që shkrihen për t'u bërë pjesë e aromës.

-Për 8-12 vjet: Nuanca lulesh (megjithëse gjithmonë të pranishme) për t'u zëvendësuar me aroma frutash të

kumbullës, pjeshkës dhe kajsisë, të cilat do të vazhdojnë të zhvillohen gjatë 15 viteve të ardhshme.

- Midis 15-25 vjet: Shijet arrore, duke përfshirë lajthitë dhe arrat, bëhen më dominuese dhe përzihen me nuancat e para të erëzave. Është kjo

e rinj janë më pak të dendur në shije se ato të vjetrat që janë përqendruar përmes avullimit natyror për më shumë se 50 vjet! Qëllimi i procesit të vjetërimit është zhvillimi i aromave në konjak. Më poshtë janë aromat që ju do të gjeni në Voyer Cognacs. Ato mund të ndryshojnë pak në varësi të cru-së, kohës dhe metodës së vjetërimit:
Aromat e Voyer



përzierje e shijeve delikate që do të formojnë 'rancio charentais', karakteristikë e konjakut të vjetër. Gjatë gjithë kësaj kohe nuancat e luleve mbeten në sfond - gjithnjë të pranishme.

- Nga 25 vjet: Nuancat e erëzave gradualisht do të zhvillohen dhe kombinohen me fruta të thata.

- Përtej 40 viteve: Nuancat e erëzave fillojnë të lënë hapësirë për aroma më komplekse të dyllit, temjanit, dru kedrit, lule narcisit dhe arrëmshkut.

Distilimi dhe Tradita

Voyer është një nga disa shtëpitë e konjakut që e distillojnë prodhimin e tyre. Rrushi shtrydhet butësisht në shtypësin pneumatik dhe bëhet një verë e bardhë nga fermentimi alkoolik i lëngut të rrushit. Fermentimi

kontrollohet me kujdes, duke përzgjedhur tharmën e duhur për kushtet atmosferike mbizotëruese (disa tharma janë të mira në kushte të nxehta, të tjerë në të ftohtë). Një

zgjedhje e mirë e tharmës do të lejojë që karakteristikat delikate të atij viti të realizohen në verë. Vera e përfunduar është e thatë dhe pak acide, me përmbajtje alkooli prej 9 deri 10% të vëllimit të saj. Vera distilohet dy herë në mënyrë

tradicionale. Në fund të distilimit të parë marret një lëng që quhet 'Brouillis' i cili është 30% alkool sipas volumit. 'Brouillis' më pas distilohet për herë të dytë. Ky distilim quhet 'Bon Chauffe' dhe likuidi i qartë kristal i marrë më pas quhet 'Eau de Vie' (fjalë për fjalë 'Uji i Jetës') dhe është alkool 70% sipas volumit. 'Eau de Vie' ndahet me kujdes në 4 pjesë nga aftësia dhe përvoja e Masterit të Distilimit, i cili përdor nuhatjen e tij për të gjykuar 'prerjen' e saktë. 10 litrat e para quhen 'Koka'. 900 litrat e mëpastajme quhen 'Zemra'. 500 litrat e ardhshëm quhen "Sekondaret" dhe pjesa tjetër quhet 'Bishtit'. Nga gjithë kjo punë e distilimit vetëm 'Zemra' lejohej të shkojë në bodrume për t'u vjetëruar në konjak. Procesi i distilimit zvogëlon sasinë fillestare të verës me një faktor prej 9 - kështu që nga 350,000 litra verë merren vetëm 38,000 litra 'eau de vie' tepër të koncentruar! Vlen të theksohen teknikat e mëposhtme të procesit të distilimit:

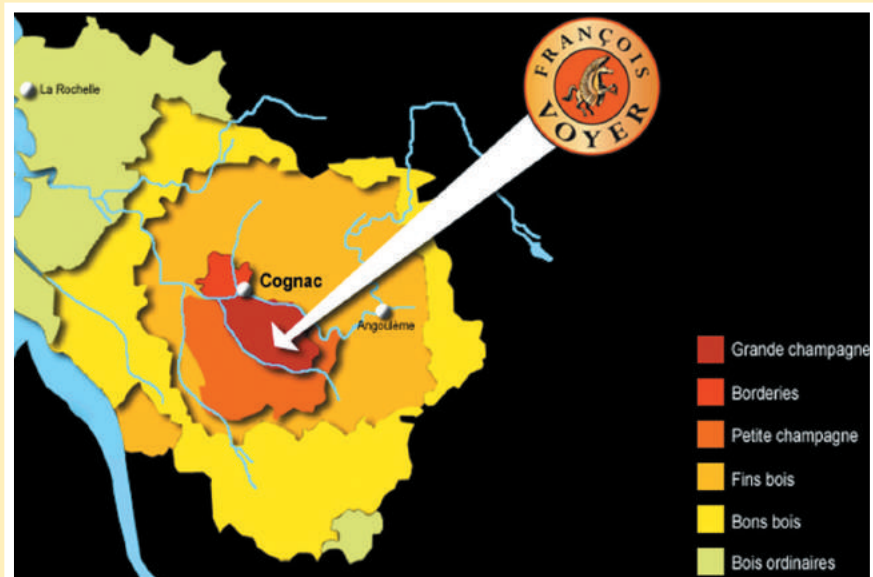
- Distilohet bashkë me sedimentet natyrore të marra gjatë procesit të verës. Kjo e bën distilimin shumë



më të vështirë, por i jep më shumë pasuri dhe cilësi aromatike konjakut të përfunduar.

- Vera ngrohet shumë më ngadalë se shumë nga konkurrentët e tjerë, duke bërë të mundur zgjedhjen e vetive më të mira aromatike për të shkuar në konjakun Voyer.

- Kurrë nuk përdoren procese të automatizuara për të ndarë "kokën", "bishtin" dhe "sekondaret". Bëhet e gjitha duke përdorur aftësitë dhe nuhatjen e Masterit të Distilimit. Kjo përforcon cilësitë e forta aromatike të konjakut.



LOUIS JADOT





ANNO 1622

VILLA SANDI

THE ICONIC PREMIUM PROSECCO



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

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

KUSH E SHPIKU VERËN, FAKTE HISTORIKE

MITET DHE FABULAT PËR VERËN

Meqenëse vera është mijëra vjeçare, është e pamundur të përcaktohet se kush e shpiku verën. Megjithatë, mund të veçojmë histori të ndryshme rreth origjinës së verës.

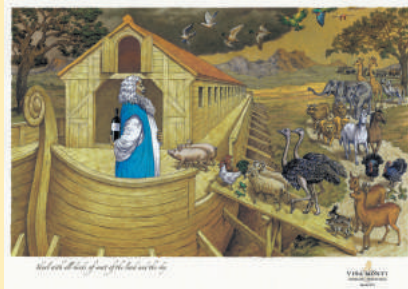


ORIGJINA E VERËS

Për t'iu përgjigjur pyetjes "Kush e shpiku verën?" nuk është vërtet e mundur, për shkak se shkencëtarët dhe historianët njësoj besojnë se vera nuk është shpikur me të vërtetë, ajo më shumë se çdo gjë tjetër, është e zbuluar. Në thelb, ata besojnë se zbulimi i verës është bërë nga popujt e lashtë kur ata gjetën rrushin e tyre të prishur dhe fermentuar, duke krijuar në këtë mënyrë lëng rrushi të fermentuar. Shumë besojnë se kështu është shpikur procesi i prodhimit të

verës dhe pikërisht me këtë fillojnë historitë më të mëdha rreth origjinës së verës. Së pari, disa fakte historike dhe arkeologjike para se të gërmojmë në mit dhe fabula.

HISTORIA E ZBULIMIT TË VERËS



Disa nga pikat kryesore në historinë e gjatë të verës:

- Historia e parë e shkruar e verës thuhet të jetë në Dhiatën e Vjetër të Biblës. Me sa duket, Noah mbolli rrush dhe bëri verë.
- Shkencëtarët kanë datuar fosile vreshtash të rrushit në 60 milionë vjet P.K..



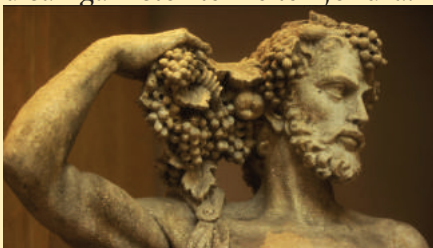
- Shtamba e verës Haji Firuz Tepe, e gjetur në Iranin modern, është dëshmia më e vjetër arkeologjike e prodhimit të verës. Shtamba e verës Haji Firuz Tepe, së bashku me shtytësin (tapa e sotme) e verës, e njohur si tapa e përshtatshme për shkak të kristalit të saj të tartarës dhe mbetjes së taninës, datonte në 6000 P.K..
- Nuk ka shënime të shkruara rreth vreshtarisë apo prodhimit të verës për gati 5.000 vjet më parë. Mjeshtëria për të bërë verë u kalua brez pas brezi përmes familjeve dhe praktikantëve.
- Historianët besojnë se fenikasit ishin ata që përhapën njohuritë për prodhimin e verës në Greqinë e lashtë dhe Itali.



• Murgjit e krishterë i besuan reputacionit të Francës si një nga vendet më të mira të prodhimit të verës në botë. Janë shënimet e tyre të përpikta për varietetet e rrushit, terroiret dhe metodat e rritjes që i lejonin Francës të përsoste dhe të zhvillonte aftësitë e saj për prodhimin e verës.

MITET DHE FABULAT PËR VERËN

Ka disa mite dhe fabula të njohura të verës që i atribuohen vendeve të ndryshme të botës për shpikjen ose zbulimin e verës. Ja disa nga historitë më të njohura.



DIONISI

Kjo është padyshim një nga

fabulat më të njohura të verës. Në mitologjinë greke, Dionisi, biri i Zeusit dhe të dashurës së tij Semele, shpiku verën ndërsa jetonte në malin Nysa të lashtë midis nimfave. Kjo është një nga arsyet pse Dionisi shpesh quhet "Perëndia e Verës".

GRUAJA PERSIANE

Historia e gruas persiane dhe rrushit të fermentuar ka shumë folkloristë që ia atribuojnë një gruaje shpikjen e verës. Ka të paktën dy versione të ndryshme.



VERSIONI I PARË

Një princeshë persiane kishte kuptuar se nuk ishte më e favorizuar nga Mbreti i Persisë. Pas dëgjimit të këtij lajmi, ajo u përpoq

të vetëvritej duke konsumuar një kavanoz rrushi të prishur. Në vend që të vdiste, ajo filloi të ndihej më mirë dhe shumë më e lumtur. Përfundimisht, asaj i ra të fikët, por kur ajo u zgjua, ajo kuptoi që mbreti e pëlqente qëndrimin e saj të ri, saqë e pranoi përsëri në hijeshinë e mbretërisë së tij.

VERSIONI I DYTË

Një grua persiane ndihej e sëmurë me një dhimbje të fortë koke dhe piu nga një kavanoz që përdorte për të ruajtur rrushin. Rrushi në kavanoz ishte fermentuar, gruaje u deh dhe ra në gjumë. Kur u zgjua, dhimbja e saj e kokës ishte zhdukur.

LE TË THEMI...

Meqë me asnjë nga historitë nuk do të biem dakord se kush e shpiku verën, le të themi vetëm se bota e shpiku atë. Megjithëse ka mënyra për të nxjerrë datën e karbonit të shisheve më të vjetra të verës dhe zbulimeve të reja arkeologjike në lidhje me verën, nuk ka asnjë mënyrë për të provuar se kush e shpiku verën e parë. Kështu, ndërsa jeni duke shijuar një gotë nga vera juaj e preferuar, ngrini doli dhe faljuni princeshës persiane, Dionisit, Noes apo kujtdo tjetër, që zbuloi verën që aq shumë e doni.



Flet Arvid Rosengren, somelieri më i mirë në botë, fitues i konkursit ndërkombëtar në 2016-n

Si hartohet një listë e vlefshme vere për restorantin

Nëse mendoni se është e lehtë të bëhesh një somelier dhe të dilni të parët nga të gjithë somelierët në gjithë botën, e keni gabim!

Arvid Rosengren, i kurorëzuar si somelieri më i mirë në botë në 2016-n, ka punuar fort për të arritur këtu ku është tani, duke përmirësuar vazhdimisht veten si teorikisht ashtu dhe praktikisht (blind tasting). Nëse mendoni se është e lehtë të bëhesh një somelier dhe të dilni të parët nga të gjithë somelierët në gjithë botën, e keni gabim! Kjo gjë përfshin emërtimin e llojeve të rrushit që bëjnë një verë bullgare, emërtimin e rajoneve gjermane, që prodhojnë verë në rend të kundërt dhe e fundit, por jo më pak e rëndësishmja, të kënaqësh kërkesat e klientëve të tu, veçanërisht në situata delikate. Në një intervistë



që ai ka dhënë me revistën "Decanter", ai ka përmendur se një ndër mësimet më të vlefshme që ai ka mësuar si një somelier, është të jesh modest dhe t'i vësh veshin të ftuarve. Ai ka qëndruar modest deri në fund. Arvidi, i lindur në Suedi, jeton në SoHo (Manhatan,



Amerikë) dhe punon si drejtor vere te "Charlie Bird", vend të cilin ai e përshkruan si një atmosferë miqësore dhe argëtuese, pikërisht lloji që ai preferon. Këtu, vishen atlete me këmisha, dëgjohet hip-hop dhe pihen verëra të vjetra. Një ndër detyrat kryesore të një



drejtore vere është krijimi dhe menaxhimi i një liste vere të një restoranti. Por çfarë e bën dallimin midis një liste normale dhe një liste të jashtëzakonshme? Si i merr vendimet një drejtor vere mbi zgjedhjen e verërave dhe krijimin e një liste të mrekullueshme që funksionon dhe në kohët e vështira të kompanisë?

A ndikon një listë më e plotë, që jep më shumë mundësi zgjedhjeje klientëve të një restoranti, në rritjen e shitjeve të verës. Në të njëjtën kohë, a krijon kjo gjë probleme inventari për restorantin?

Është çështje bilanci. Natyrisht që varet nga madhësia e restorantit dhe qarkullimi i inventarit sigurisht, por unë preferoj të punoj me një listë verërash që varion nga e

vogël në mesatare, diçka midis 80-200 verërash; mjaftueshëm për ta bërë të larmishme dhe interesante, por jo aq të madhe sa t'i trullosë madje dhe t'i trembë klientët.

Ç'faktorë konsideroni për t'u siguruar se lista e verërave po rrit fitimet për restorantin? A duhet që një restorant të rrisë vazhdimisht fitimet e tyre?

Preferoj të përqendrohem në fitim sesa në përqindje, duke lëvizur nëpër segmente të shtrenjta të inventarit dhe duke riinvestuar për të ardhmen (duke mbajtur verën jashtë vëmendjes për t'u vjetëruar, që më vonë të shitet më me fitim). Prandaj, vënia e çmimit në verë është krejtësisht individuale. Gjithashtu restorantet duhet të kuptojnë se klientët janë më të informuar këto



kohë, me mjete të ndryshme (aplikacione, faqe interneti etj.) nën dispozicionin e tyre për të kuptuar nëse çmimi është i drejtë apo jo. Mbirritja e çmimeve thjesht s'do funksionojë më për shumë gjatë.

Trajnimi i stafit, si e bëni këtë gjë dhe si lidhet kjo me shitjet?

Ne priremi ta bëjmë këtë gjë në një mënyrë shumë organike dhe individuale, duke u përqendruar te punonjësit që tregojnë interes dhe dedikim. Duke qenë se kemi gjithmonë somelierë rreth nesh, nuk ka nevojë që një kamarier të dijë shumë. Nëse ata duan të dinë më shumë, ne i mbështesim dhe nuk i dekurajojmë ata.

Si e dalloni performancën e markave të verërave dhe a i ndërprisni ato nëse nuk performojnë siç pritet?

Në këtë pikë është e gjitha intuitë. Ka disa prej tyre të mrekullueshme në horizontin e afërt, por tani për tani s'ka diçka që unë kam parë që i përmbushin

pritshmëritë në mënyrë të kënaqshme.

Orari (Oraret): Cilat janë këshillat tuaja për të rritur shitjet midis orës 5 dhe 7 mbasdite gjatë të hënave, për shembull?

E hëna është një ditë e mrekullueshme! Kur nuk të duhet të kthesh tavolinat, atëherë është koha për t'u fokusuar në bindjen e klientëve për të blerë diçka shtesë ose më të shtrenjtë, madje edhe gjërat e vogla. Si fillim koktejllet/shampanjat dhe ëmbëlsirat e ndryshme. Prapëseprapë, në shumicën e kohës është më mirë të futen më shumë njerëz në derë.

Cilët janë 3 faktorët më të rëndësishëm për të hartuar një listë vere fitimprurëse?

1.

Përpiquni të mbani një balancë midis asaj që njerëzit duan dhe çfarë mendoni ju se është risi/ interesante/ka vlerë të mirë. Shumë prej së parës dhe kjo listë bëhet e mërzitshme që së shpejti

s'do jetë më një trend. Shumë prej kësaj të fundit dhe kthehet në diçka të formuluar posaçërisht për profesionistët dhe do të trembë klientët.

2.

Mos ju përmbani asnjë qasjeje dogmatike në vënien e çmimeve dhe mos mbirrisni çmimet. Studioni tregun, shihni se çfarë çmimesh po u vënë 'fqinjët' tuaj verërave të ngjashme/njështa. Shfrytëzoni rastin për të bërë para kur duhet, por sigurohuni t'u jepni klientëve, të cilët interesohen me të vërtetë, mundësi për t'u ndjerë si pjesë e stafit. Përqendrohuni në ndërtimin e këtyre marrëdhënieve afatgjata dhe të qëndrueshme me njerëzit e ndryshëm që vijnë çdo javë. Ata do përhapin fjalën.

3.

Jepu njerëzve mundësi për të shpenzuar para nëse ata duan. Shumë shpesh shoh restorante që limitohen në zgjedhjet e tyre, duke ngatërruar diçka "të lirë" me diçka "të drejtë".



Alehandro WineShop

WINE SPIRITS

Alehandro WineShop Tiranë

Address: Rruga "Nikolla Tupte", Tirane.
 Cel: +355 69 20 97 447
 Tel: +355 4 22 61 898

Alehandro WineShop Durrës

Adresa: Pranë ish-hotel Vollgës.
 Tel: +355 69 208 7381
 Tel: +355 4 22 61 898

Alehandro WineShop Korçë

Adresa: Pazari i Vjetër, Korçë.
 Tel: +355 69 208 7381
 Tel: +355 4 22 61 898

Alehandro WineShop Shkodër

Address: Pedonalia, Shkodër.
 Cel: +355 67 600 2288
 Tel: +355 4 22 61 898

Tokaji, pjesë e trashëgimisë botërore të UNESCO-s

"Tokaji, vera e mbretërve dhe mbreti i verërave". Kështu e përshkroi Louis XIV atë, kur e shijoi dhe legjenda e Tokajit është rritur vazhdimisht mbi historinë e saj më shumë se katërqind vjeçare. Megjithatë, do të ishte viti 1630 kur madhështia e vreshtit Oremus u përmend për herë të parë dhe sot ajo gëzon njohjen më të lartë

universale. Tokaji ndodhet në një zinxhir malor në Hungarinë verilindore. Në vitin 2002, Komiteti i Trashëgimisë Botërore i UNESCO-s njohu mënyrën e jashtëzakonshme të bërjes së verës në rajonin e Tokajit, kapacitetin e saj laik për kultivimin e kulturës e vlerës dhe i dha statusin e Trashëgimisë Botërore.

HISTORIA E ËMBËL E VERËRAVE TË TOKAJIT

MBRETI LOUIS XIV: "TOKAJI, VERA E MBRETËRVE DHE MBRETI I VERËRAVE"

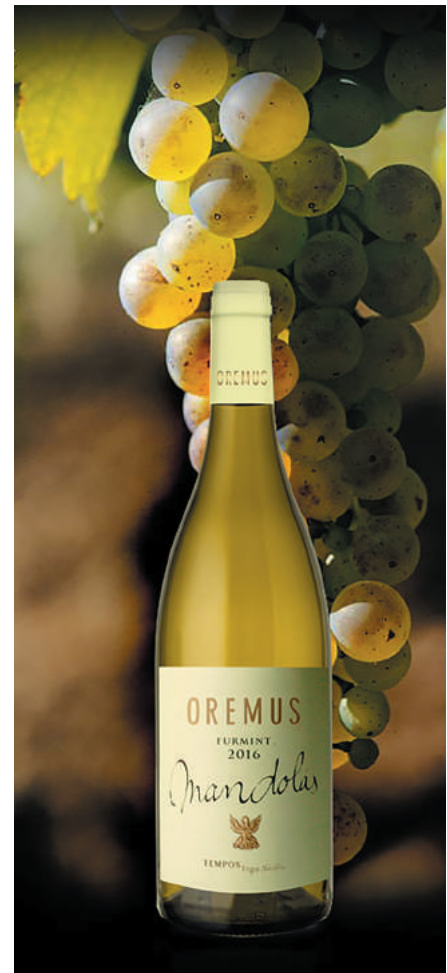
Në një nga rajonet më të vjetra të verës në Europë, ai i Tokaj-Hegyalja në Hungarinë verilindore, prodhohet një emër i njohur i verës si Tokaji. Gjatë sundimit komunist, Tokaji - "toke-sy-ee" - cilësia e verës ra dhe si rrjedhim edhe eksportet në perëndim. Megjithatë, në fillim të viteve 1990, pas rënies së komunizmit, Hungaria nxori në shitje disa prej vreshtave shtetërore në Tokaj për një numër të kufizuar investitorësh të huaj për të sjellë burime



Një nga kompanitë që investuan, ishte ikona e prodhuesve spanjoll të verës, Vega Sicilia, që bleu pronën Oremus në 1993.

për rinovimin e verërave Tokaji. Një nga kompanitë që investuan, ishte ikona e prodhuesve spanjoll të verës, Vega Sicilia, që bleu pronën Oremus në 1993. Menaxherja e eksportit e Vega Sicilia, Puri Mancebo-Lobete, udhëhoqi një degustim në ishullin Kajman, që përfshinte dy verëra Tokaji të ndryshme - një e thatë e bërë nga rrushi Furmint dhe një e ëmbël e bërë nga një përzierje e rrushit lokal të dominuar nga Furmint.





VERËRAT

Është e pasigurtë kur ka filluar prodhimi i verës në Tokaj - disa besojnë se kjo mund të ketë filluar që në lashtësi - por sigurisht që prodhonte mjaftueshëm verëra nga fundi i shekullit të 16. "Tokaji ka historinë më të gjatë të verës në Europë", është shprehur Mancebo-Lobete. Në të vërtetë, vera e Tokajit ishte e para në botë që gjendej nën kontrollin e emrit, dekada para verës së Portit dhe më shumë se një shekull para



Vera e shkëlqyer nuk duhet domosdoshmërisht të vijë nga një varietet shumë i njohur rrushi. Oremus Dry Furmint është një shembull i shijshëm dhe ekspresiv.

Bordeaux. Përveç kësaj, Mancebo-Lobete ka thënë se është e njohur në përgjithësi si vera e parë e prodhuar, duke përdorur metodën botrytis cinerea - noble rot (metoda e tharjes së rrushit në hardhi për ta ëmbëlsuar sa më shumë). Sipas Mancebo-Lobete, afër kohës së vjeljes së rrushit shumë kohë më parë, fermerët hungarezë duhej të linin vreshtat e tyre për të dalë dhe të luftonin me turqit. Kur u kthyen nja dy muaj më vonë, ata gjetën rrushin



e mbuluar me botrytis, një kërpudhë gri, e ngjashme me mykun. Gjithsesi, ata vendosën të bëjnë verë dhe kuptuan se sa e mirë ishte. Metoda moderne botrytis përfshin lënien e rrushit qëllimisht në hardhi në fund të sezonit të rritjes, kështu që ata të zhvillojnë botrytis (një lloj kërpudhe) në lëkurat e tyre. Kërpudhat nxjerrin ujin nga rrushi, duke i mbuluar ato dhe duke lënë një lëng më të ëmbël dhe më të koncentruar brenda. Lëngu pastaj shtrydhet butësisht nga rrushi dhe fermentohet duke përdorur maja. Për shkak të përmbajtjes së lartë të sheqerit dhe temperaturat e ulëta në fund të vjeshtës, fermentimi është një proces i ngadalshëm që merr rreth dy muaj e gjysmë në kantinën e Oremus, krahasuar me verërat e kuqe të Vega Sicilia në Spanjë që marrin rreth dy javë për t'u fermentuar.



"Tokaji ka historinë më të gjatë të verës në Europë", është shprehur Mancebo-Lobete. Në të vërtetë, vera e Tokajit ishte e para në botë që gjendej nën kontrollin e emrit, dekada para verës së Portit dhe më shumë se një shekull para Bordeaux

TOKAJI ASZÚ

Vera e ëmbël e famshme hungareze quhet Tokaji Aszú (Aszú do të thotë "tharë" në hungarisht). Aszú është klasifikuar nga sa sheqer i mbetur është në verën e rafinuar, me nivele të ndryshme - të quajtur puttonyos - të përdorura. Prodhimi shkon nga 3 puttonyos Aszú, të cilat përmbajnë 60 gram sheqer të mbetur për litër, deri në 6 Puttonyos Aszú që përmbajnë 150 gram sheqer të mbetur për litër. Për shkak se Tokaji është në skajin ekstrem të veriut ku është e mundur të rritet rrushi i verës, vera e prodhuar nga rrushi i rritur në këtë rajon të freskët është shumë acid, një karakteristikë që mundëson balancimin e ëmbëlsisë së nektarit të Aszú, për ta lejuar atë të evoluojë me kalimin e kohës. "Oremus Tokaji Aszú është i fermentuar në fuçi lisi hungareze



dhe të vjetërohet më pas gjashtë muaj në fuçi lisi me gjethe, duke rezultuar në një verë të pasur me një finish të butë. Kur është e re, vera ka aroma intensive agrumesh dhe mjalti dhe me kohën ajo fiton më shumë shije arrore", është shprehur Mancebo-Lobete. Megjithëse Tokaji është më i njohur për verërat e ëmbla, prodhon verëra të thata si Oremus Mandolás, i cili shfaq shije të forta agrumesh, tone minerale dhe aciditet freskues. Pa marrë parasysh nëse vera është e ëmbël ose e thatë, Mancebo-Lobete ka thënë me bindje se pijetarët hungarezë të verës shkëlqejnë kur flasin për verërat e Tokajit. "Hungarezët janë super krenarë për Tokajin", ka thënë ajo.



Gjatë sundimit komunist, Tokaji - "toke-sy-ee" - cilësia e verës ra dhe si rrjedhim edhe eksportet në perëndim. Megjithatë, në fillim të viteve 1990, pas rënies së komunizmit, Hungaria nxori në shitje disa prej vreshtave shtetërore në Tokaj për një numër të kufizuar investitorësh të huaj për të sjellë burime për rinovimin e verërave Tokaji

OREMUS MANDOLÁS DRY TOKAJI

Vera e shkëlqyer nuk duhet domosdoshmërisht të vijë nga një varietet shumë i njohur rrushi. Oremus Dry Furmint është një shembull i shijshëm dhe ekspresiv. Kjo verë e bardhë e thatë hungareze, e bërë tërësisht nga varieteti i rrushit Furmint është nga Tokaji, Hungari, një vend shumë më i lidhur me verërat e ëmbla të saj. Është e shijshme, prodhuar nga Tempos Vega Sicilia - një nga prodhuesit më të respektuar në botë - (Vlen të përmendet se Tempos Vega Sicilia prodhon edhe verërat më të njohura të Tokajit). Nga pikëpamja e konsumit, një Furmint i thatë si ky është jashtëzakonisht i gjithanshëm. Për shkak të balancës dhe finesës së saj, disa gota nga kjo verë me ose pa ushqime të lehta, bëjnë një aperitiv të paharrueshëm.

Si i frymëzoi vera
Aristofan, Homer,
Shekspir, Benjamin
Franklin, Skot
Fitzxherald dhe
Maya Angelou

VERËDASHËSIT QË THEMELUAN LETËRSINË

Nëse keni pasur ndonjëherë për të shkruar një letër, artikull, histori, roman ose ndonjë varg koherent të fjalëve, ju jeni të vetëdijshëm për betejën e njohur si "bllokimi i shkrimtarit". Për të arritur rrjedhshmërinë, një zgjidhje relativisht e zakonshme është kthimi në lëngun magjik. Për shkak se alkooli zvogëlon frenimin, i cili në shumë raste nuk është i mirë, është mjet i përsosur kur bëhet fjalë për qasjen në mendimet krijuese në kokën tuaj. Ndërsa të gjithë kanë pijen e vet të zgjedhur, ne preferojmë verën, kur përpiqemi të përdorim imagjinatën tonë dhe nuk jemi të

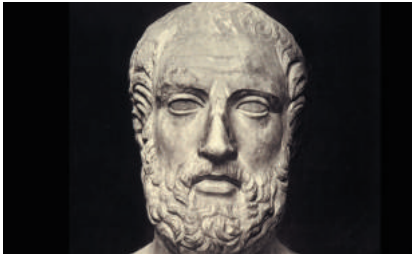
vetmit.

Vera ka ndikuar tek autorët që nga koha e grekëve të lashtë. Ata kanë rëndësinë për krijimin e poezisë së bashku me zhanret e komedisë dhe dramës. Ne gjithashtu duhet t'i falënderojmë ata për hedhjen e themeleve të letërsisë dhe mendoni se shumë prej tyre ishin të ndikuar nga vera dhe ajo ka qenë e pranishme në letërsi qysh atëherë. Greqia e lashtë ishte qendra e inovacionit, përse i përket përmirësimit të verës dhe vreshtarisë. Ata e ndanë këtë njohuri me miqtë e tyre të tjerë në Europë - Itali, Francë, Rusi dhe Austri - të cilët njihen gjithashtu për prodhimin e ikonave në letërsi.



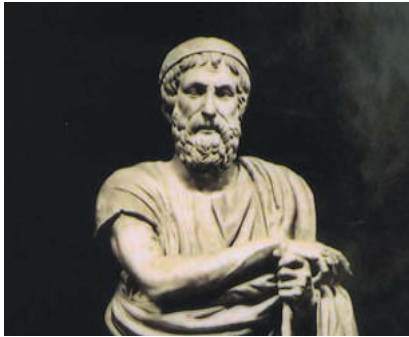
SHEKSPIRI

Shekuj më parë njeriu, që konsiderohej shkrimtari më i madh në gjuhën angleze, Uilliam Shekspir, shkroi 38 drama, mbi 100 sonete dhe disa poema formash të gjata - shumë prej të cilave kanë referenca për të mirën e verës. "Vera e mirë, shoqëria e mirë, mirëseardhja e mirë mund të bëjë njerëz të mirë", thuhet në dramën e tij "Henry VIII".



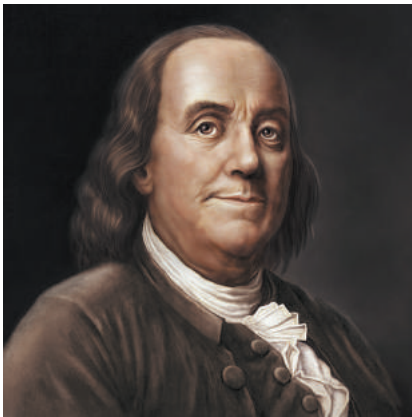
ARISTOFANI

Komediani grek Aristofani kuptoi rëndësinë e verës ndërsa përpiquej të stimulonte mendimet krijuese. "Shpejt, më sillni një gotë me verë, kështu unë mund të lag mendjen time dhe të them diçka të zgjuar".



HOMERI

Një tjetër autor grek shumë i njohur, Homeri, është i famshëm për fuqinë e një prej veprave më të njohura të letërsisë klasike "Odisea". Mendojmë se ai mund të konsiderohet si një burim i besueshëm kur tha: "Asnjë poemë nuk është shkruar ndonjëherë nga pirja e ujit".



BENJAMIN FRANKLIN

Për shkak se ai kaloi shumë kohë në Francë, ka shumë kuptim fakti që Benjamin Franklin ishte një adhurues i verës. Megjithëse nuk la pas një trashëgimi të madhe në botën e letërsisë, ai ishte një nga autorët kryesorë të "Deklaratës së Pavarësisë" dhe diçka e tillë duhet të ketë vlerë. Thënia e tij e famshme: "Vera është dëshmi e vazhdueshme që Perëndia na do dhe dëshiron që ne të jemi të lumtur", dëshmon se nuk mund të pajtohemi më shumë se kaq me ju, Ben. *Ndërsa bëjmë rrugën tonë progresivisht në kohë, shohim një rritje në emrat e autorëve të mëdhenj të cilët ishin miq të mirë me shishen.*



SKOT FITZHERALD

Mosha e xhazit, vitet '20 në Amerikë deri në Depresionin e Madh, ishte një periudhë në të cilën njerëzit jetonin me bujari, shpenzonin para dhe pinin shumë. "Getsbi i madh" është një shembull i përsosur i kësaj kohe dhe F. Skot Fitzherald ka thënë më së miri në librin e tij kur shkroi: "Shumë nga çdo gjë është e gabuar, por shumë shampanjë është e drejtë". E vështirë për të argumentuar me këtë.



MAYA ANGELOU

Sa më shumë që i duam flluskat, aq më shumë duam viktimat e botës së verës që nuk marrin vëmendjen që meritojnë. Poetja Maya Angelou merr një dozë shtesë lëvdimi, sepse jo vetëm që ajo pinte verë ndërsa shkruante, por pinte Sherry, ndërkohë që shkruante. Ajo njëherë i tregoi një gazetari të "Paris Review" mjetet që ajo kishte marrë në dhomën e saj të hotelit, ndërsa shkruante veprat e saj më të rëndësishme, që përfshinin: notepad të verdhë, Biblën, fjalor, enciklopedi, një tavëll dhe një shishe Sherry.

Vendosja e lapsit në letër nuk është e lehtë, por këto emra të mëdhenj në letërsi na kanë treguar se është mirë që të përdorim ndonjë gotë verë për t'u shtendosur dhe për të derdhur mendimet nga koka mbi letër. Nëse ata mund ta bëjnë këtë, pse jo ne?



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA





Where the class really makes difference!



Tel:
+355 52 90 90 90

Mob:
+355 68 40 555 41

E-mail:
info@palacehotel.al

Facebook:
www.palacehotelresort.com

Instagram:
@PalaceHotelSpaDurrës

Web:
www.palacehotel.al

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



FLORIANA GARO

dhe marrëdhënia e saj me verën

"ÇDO GLLËNJKË VERE NË SHOQËRINË E DUHUR E BËN ATMOSFERËN MË TË VEÇANTË"

Bukuria, sharmi dhe eleganca gërshetuar me zgjuarsinë, ambicien dhe energjinë formojnë një ikonë të femrës shqiptare, që nuk di të ndalet para suksesit. Dhe kjo ikonë është pikërisht Floriana Garo. Një miss, modele, moderatore, pjesë e panelit të "Miss Universe" dhe së fundmi një nënë, ajo vjen në versionin më të mirë të vetes së saj, në një intervistë ekskluzive për "Alejandro Wine News". Me një buzëqeshje në fytyrë dhe natyrisht me një gotë verë në dorë, Floriana Garo ofron sinqeritet dhe ëmbëlsi në këtë intervistë, ku i paraqet lexuesit një aspekt tjetër të jetës së saj, verën.

Ju jeni një figurë e dashur për publikun shqiptar. Edhe pse nuk jeni më pjesë e ekranit, çdo gjë që ka të bëjë me ju, përbën lajm. Ne duam të nxjerrim në pah një anë tjetër tuajën. Cila është marrëdhënia juaj me verën?

Verën e kam shijuar që e vogël, me moderim sigurisht, duke shoqëruar ushqimin në raste të veçanta me prindërit e mi. Më

pas, e kam shijuar më shumë në New York kur u zhvendosa për studime dhe dilja me mikeshat e mia të shijoj një gotë verë në një atmosferë të këndshme. Ende vazhdoj ta shijoj tani me tim shoq dhe miq të mirë mbrëmjeve.

Ç'mendim keni për verën shqiptare? Çfarë duhet të bëhet më shumë, duke e parë me syrin e një menaxhereje marketingu tashmë?

Vera shqiptare është shumë e mirë. Unë i kam vizituar vetë me emisionin "Jo vetëm modë" disa kantina cilësore shqiptare dhe më duhet të pranoj se ajo e "Arbrit" është vërtetë për t'u vlerësuar dhe impresionuese për këdo që vjen nga jashtë.

A keni një vend të preferuar për të shijuar një gotë verë në Shqipëri apo në Gjenevë?

Në Shqipëri kam patur Vilën Alejandro. Ambienti shumë i bukur dhe vera shumë e mirë kombinoheshin në mënyrë perfekte. Krahas kësaj, Bonaparte në bllok është një zgjedhje e mirë në Tiranë. Ndërkohë që në Gjenevë shkoj shpesh të shijoj një gotë vere tek Leopard room i Hotel D'Angleterre ose tek bari i Hotel Kempinski.

Cila është shishja që nuk i thoni dot "jo"?

Pa dyshim një Gaja.



sumonit një gotë verë me kënaqësi?

Me shumë dëshirë do ta pija një gotë vere me Oprah Winfrey dhe Angelina Jolie.

Pjata juaj e preferuar dhe gota që do e shoqëronit?

Ostriche/oysters të shoqëruar me një Chablis.

Ndonjë këshillë për adhuruesit e verës? Çfarë do u sugjeroni?

Që të pinë ngadalë duke shijuar çdo gllënjë, që të fokusohen krejtësisht në zbulimin e shijes së asaj gote që pinë, e të mos bazohen thjesht te çmimet për të zgjedhur verën.

Çfarë shishesh ka në minibarin tuaj?

Pomerol, Ornellaia, Grand Cru

Verë e bardhë apo e kuqe dhe pse?

Te bardhën e pi më shpesh në verë, sa më të freskët, për të mos u rënduar shumë, po të kuqen e shijoj më shumë, në çdo stinë.

Kur është koha e duhur për të konsumuar një gotë verë, sipas jush?

Çdo mbrëmje mund të shijohet një gotë... menjëherë atmosfera bëhet më e veçantë.

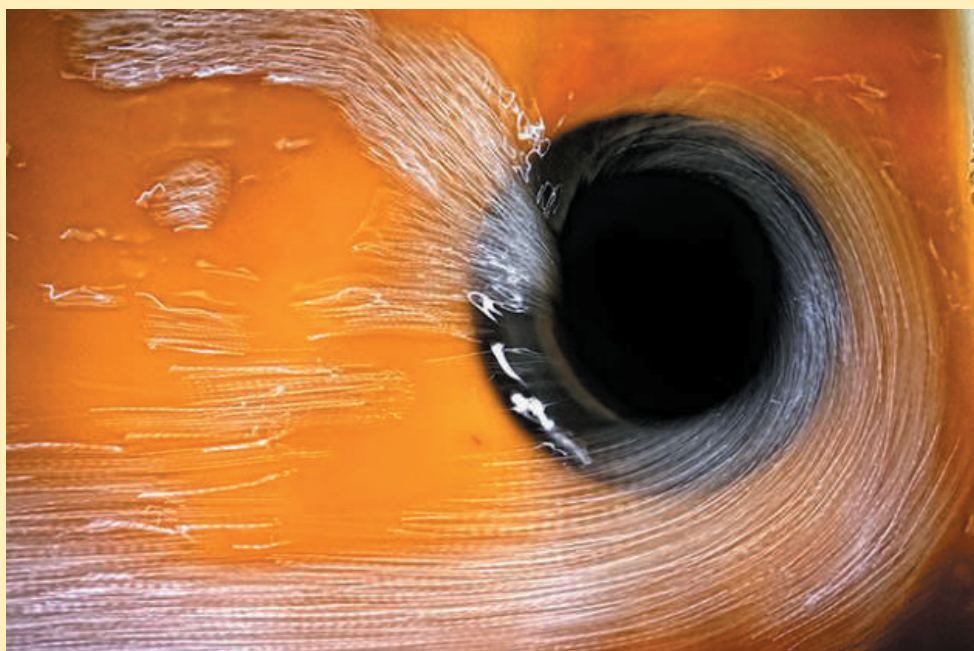
Të gjithë kemi "idhujt" tanë në jetë. Kush do të ishte personazhi i njohur, me të cilin do kon-

Shumë studime të fundit tregojnë qasje mes bukurisë dhe verës. Çfarë efekti ka pasur vera te ju, një nga ikonat e bukurisë shqiptare?

Nuk e kam menduar ndonjëherë kështu, por mund të them që vera e kuqe që kam konsumuar, në moderim gjithnjë, ka shërbyer si antioksidant për mua duke nxjerrë në pah më të mirat e lëkurës time.

Mesazhi juaj për lexuesin e "Alejandro wine news"?

Në çdo rast që ju jepet, mos i thoni jo një gote vere të mirë, por fokusohuni tek ai moment që pini, ta perjetoni në maksimum atë eksperiencë e ta shijoni sa më shumë.



VICTOR PUGATSCHEW

Fotografi Victor Pugatschew ishte fituesi i "Errazuriz Wine Photographer of the Year", si pjesë e "Pink Lady Food Photography Awards 2018".

Ai fitoi për fotografimin e tij, "Spinning Chardonnay" (Vorbull Chardonnay) dhe është hera e dytë që ka fituar, e para është në 2015.

FOTOGRAFI I VERËS 2018, FITUESIT

Çmimet e "Errazuriz Wine Photographer" janë ndarë në tri kategori: Prodhimi, Njerëzit dhe Vendet. Fituesit u zgjodhën nga një panel gjyqtarësh, përfshirë drejtorin e përmbajtjes së "Decanter", John Stimpfig.

Fotot fituese u shpallën në një ceremoni në "Mall Galleries" në Londër, më 23 prill 2018.

Në të gjithë "Pink Lady Awards" ka pasur më shumë se 8,000 regjistrime nga 60 vende të ndryshme të botës.

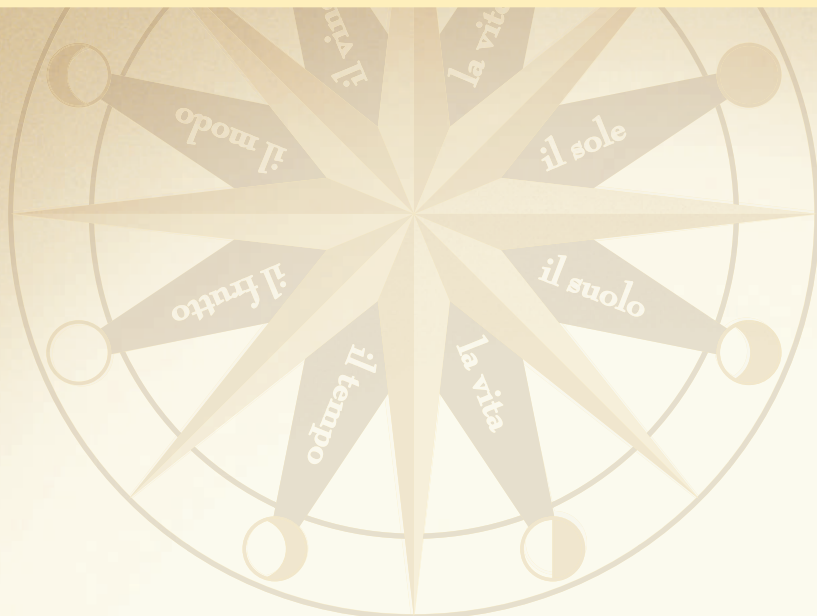
THIERRY GAUDILLÈRE

Fituesi për kategorinë "Njerëzit" ishte Thierry Gaudillère, me "Punëtor në Maison Champy".



XHORXH ROSE

Fituesi për kategorinë "Vendet" ishte Xhorxh Rose për foton "Përmbytja e Vreshtit".



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



Grattamacco

GRATTAMACCO

perla enologjike e Collemassari në Bolgheri DOC

Ndodhet në Livorno nga zona e Castagneto Carducci në zemër të DOC Bolgheri. Le të flasim për Grattamacco një nga tre perlat enologjike të familjes Tipa në Toskana, së bashku me Castello di Collemassari (në Montecucco) dhe Poggio di Sotto (në atdheun e Brunello di Montalcino).

Në trekëndëshin magjik enologjik që vëllezërit Tipa, Claudio dhe Maria Iris, kanë gjurmuar në pjesën jugore të Toskanës nën flamurin e Collemassari, një nga kulmet është e vendosur në Livorno (për të qenë të saktë në zonën e Bolgheri) dhe përfaqësohet nga kompania Grattamacco e blerë në

vitin 2002. Dy të tjerat janë Castello di Collemassari në Cinigiano në zemër të DOC Montecucco që nga viti 1998 dhe Poggio di Sotto në Montalcino (Siena), atdheu i Brunellos së famshëm, nga 2011.

Tri emra të mëdhenj kantinash shumë të rëndësishme toskane, që janë në majë të verërave dhe që



sigurisht nuk kanë nevojë për prezantim.

PAK HISTORI

Ndërtimi i asaj që mund të konsiderohet si një nga grupet më të rëndësishme të verës në Itali u zhvillua në pak më shumë se një dekadë.

Çdo gjë fillon në fund të viteve nëntëdhjetë, kur Claudio Tipa, i mbështetur gjithmonë nga motra e tij Maria Iris Tipa Bertarelli dhe gruaja e tij Maria, arrin në Maremma, ku bleu një kështjellë gjysmë të shkatërruar: Kështjellën

ColleMassari. Jemi në vitin 1998 dhe është pikërisht viti në të cilin u hodhën themelet për lindjen e një projekti jetësor dhe biznesi me të vërtetë bindës.

Në këtë hap të parë është shtuar në vitin 2002 blerja e Grattamacco, një nga kompanitë më të vjetra në zonën Bolgheri (12 hektarë vreshta), e themeluar në fund të viteve '70.

Pjesa e tretë e pazëllit enologjik e familjes Tapi materializohet në shtator 2011, kur shtohet Poggio di Sotto, pasuri e Piero Palmucci, konsiderohet si një nga kompanitë referuese për verërat e saj

komplekse dhe elegante - përsosmëri e vërtetë - Brunello e Montalcinos, DOCG (verë kualiteti) e Italisë.

Pasuria prej 12 hektarësh vresht (në total 32 hektarë tokë), gjendet në zonën e Castelnuovo dell'Abate (Siena) dhe është i njohur jo vetëm për Brunellon e saj, por edhe për Rosso di Montalcinon. Prodhimi varion në 30-35,000 shishe, prej të cilave 3,500 Riserva, 18,000 Brunello dhe 13,500 Rosso dhe praktikisht është e blerë, edhe para paketimit. Dhe kjo nuk është rastësi. Në fakt, po flasim për etiketat e elitës, me



tregje të provuara dhe të testuara. Përfshirja e Poggio di Sotto në kupolën e ColleMassari është rezultat i një vendimi të vetëdijshëm dhe të kujdesshëm, që pa ndryshuar asgjë, ndjek udhëzimet e suksesshme të themeluesit Piero Palmucci, që nga fundi i viteve tetëdhjetë. Prodhimet e tre kompanive shprehen me një përzgjedhje të gjerë të etiketave dhe cilësisë. Përgatitja agronomike në të tre rastet ndjek kriteret e kultivimit organik. Enologu i brendshëm është Luca Marrone dhe jeton në Grattamacco, por mbikëqyr tre kantinat. Verëbërësit e jashtëm janë Maurizio Castelli, një toskan me famë botërore (për Grattamacco dhe Collemassari) dhe Federico Staderini (bashkëpunëtor i ngushtë i Maestro Giulio Gambelli i quajtur Bicchierino) për Poggio di Sotto.

GRATTAMACCO

Por le të kthehemi tek Grattamacco. Kompania, e themeluar në vitin 1977, ndodhet në majë të një kodre me pamje nga deti mes Castagneto Carducci dhe Bol-

gheri, 100 metra mbi nivelin e detit, në një zonë veçanërisht të përshtatshme për prodhimin e verërave të kuqe me emër. "Pozicioni i saj lejon që ajo të shijojë një klimë të thatë dhe të butë me ndryshime të këndshme të temperaturës, sidomos në fund të verës".

Zona, siç u përmend, është ajo e Bolgheri, kryeqyteti i onomopotesë DOC i njohur ndërkombëtarisht, i njohur në mbarë botën falë Sassicaia dhe si djepi i Cabernet Sauvignon në Itali, i cili këtu që nga viti 1982 (viti i parë i prodhimit) prezantohet një përzierje e veçantë, që është e kombinuar me Merlot - unike, që është e rrallë për kontekstin - Sangiovese.

Kompania, e cila ndjek kriteret e bujqësisë organike të garantuar dhe certifikuar nga ICEA, mbulon një sipërfaqe prej 35 hektarësh, nga të cilët 14 mbillen me vreshta dhe 3 me ullishte.

Zona e mbetur është e mbuluar me pyje, në kufi me një zonë të madhe të pyllëzuar prej rreth 1600 hektarësh.



"Vreshtat kodrinore me pjerrësi të mesme prej 8% ngrihen në kordone, sipas teknikës "Guyot dhe Alberello", me një rendiment mesatar prej 60-70 kuintalë për hektar. Mosha mesatare e hardhive është rreth 25 vjet ". Vreshtat Grattamacco, të vendosura në një djep natyror të mbrojtur nga erërat e forta që vijnë nga deti, kanë një zgjatje prej 14 hektarësh. Ata që kultivohen për verërat e kuqe janë Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot; për



verërat e bardha është Vermentino.

"Gjatë vjeljes, rrushi përzgjidhet me kujdes përmes një përzgjedhjeje manuale dhe pastaj vendoset në kone të prera, ku fermentimi zhvillohet në mënyrë natyrale. Fermentimi malolaktik ndodh spontanisht në fuçi franceze të lisit, duke mbajtur varietete të ndryshme të dallueshme.

Gjatë vjetërimit, rreth 12-18 muaj në fuçi, bëhet paketimi i llojeve të ndryshme, pasuar nga një periudhë pushimi prej së paku 6 muajsh

në shishe".

KOMPANIA PRODHON TRI ROZË DHE NJË TË BARDHË

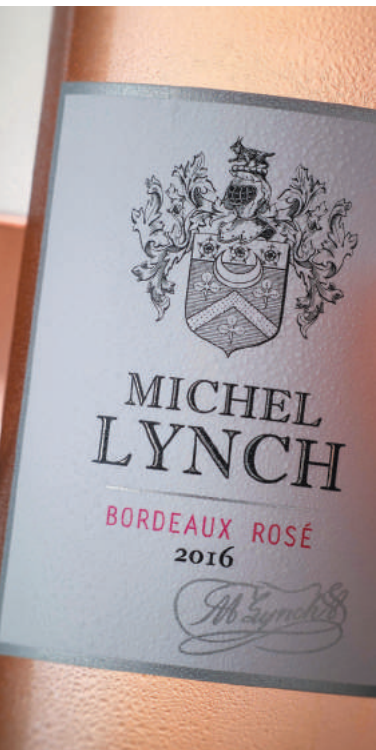
Mes të parëve kemi dy Bolgheri Rosso Superiore DOC. E para është Grattamacco (65% cabernet sauvignon, 20% merlot dhe 15% sangiovese), një verë konsistente dhe komplekse me një karakter të lidhur thellë me zonën e tij të origjinës; Ajo shkon në mënyrë të përkryer me përgatitjet lokale të bazuara te derri i egër, i shkëlqyer me djathë me stazhionim të



mesëm. E dyta është L'Alberello (70% cabernet sauvignon, 25% cabernet franc, 5% petit verdot), emërtim i prodhuar në numër të kufizuar (6,000 shishe) nga vreshti i 2 hektarëve të kultivuar me fidanë me densitet të lartë. Bolgheri Rosso DOC (60% cabernet sauvignon, 20% france cabernet, 10% merlot dhe 10% sangiovese) plotëson rozët, një verë e shkëlqyer për të gjitha vaktet, e cila shkon në mënyrë të përkryer me kuzhinën tipike toscane.

E vetmja e bardhë është Grattamacco Bolgheri Vermentino DOC (100% Vermentino) me fermentim të pjesshëm në fuçi, është një verë me ekuilibër të madh dhe këndshmëri që tregon të gjithë potencialin e hardhisë Vermentino që gjen në këtë terroir, një nga habitatet më të përshtatshme. Ajo shkon mirë me të gjitha përgatitjet e bazuara në peshk dhe falë butësisë dhe aromave të saj ka një marrëdhënie të mirë me antipastat toscane. Gjithashtu provojeni me frikase viçi dhe djathra të butë.

Dhjetë arsye dhe disa këshilla për të pirë një verë Rosé



Për verën Rosé është shkruar dhe gjithmonë do të shkruhet, për shkak të pasionit "të lindur" për këtë verë, por edhe për të përcjellë bukurinë, çudinë dhe shijen unike të verërave të trëndafiltë.

Vera Rosé është një botë më vete. Është një botë delikate që identifikon një art. Dhe bërja e verërave Rosé është një art shumë i vështirë, i cili nuk përzihet,

siç besojnë shumë, e bardha me të kuqe. Shpesh hasim një nënvlerësim nga gjithë ata që besojnë se Rosé nuk është mirëfilli verë, ndërkohë në Francë ajo konsiderohet një nga verërat më të rëndësishme. Shumë njerëz pyesin se çfarë shije duhet të ketë një verë Rosé që të jetë "e mirë". Nuk është e bardhë, nuk është e kuqe, pra, ç' tipare duhet të ketë? Nga çfarë varet

ngjyra e saj? Dikush, me të drejtë, mund t'i bënte këto pyetje.

Vera Rosé: Ngjyra

Para së gjithash, bukuria e verës së trëndafiltë fillon me ngjyrën. Një enolog i madh francez i së kaluarës, ka bërë histori dhe mbi të gjitha, shkollën, në të gjithë botën: Émile Peynaud. Por ngjyra gjithmonë bën diferencën, sepse nuancat e verërave Rosé janë kaq të shumta

dhe delikate. Në të vërtetë, verërat Rosé tregojnë një gamë të gjerë të nuancave të rozës. Shkalla e ngjyrave të verës franceze të trëndafiltë varion nga cipa e qepës në mandarin, për të shkuar nga roza e salmonit në koral deri në ngjyrat më intensive. Shumëllojshmëria e ngjyrës varet nga origjina gjeografike, lloji i hardhisë dhe dora e njeriut.

VERA ROSÉ: AROMA

Ne përpiqemi gjithmonë të kuptojmë diferencat e Rosé edhe nëpërmjet nuhatjes. Nuancat e një roze shpesh janë delikate. Vështirë të përcaktosh një linjë të saktë degustimi për një verë Rosé. Karakteristikat e rozës ndryshojnë sipas fermentimit. Ja pse një fermentim i shkurtër do të japë nuancat e aromave të luleve, ndërsa aroma e frutave do të jetë më delikate. Nëse ajo kalon përmes një fermentimi të gjatë, ndjesia e aroma e frutit do të jetë më e

dukshme se ajo lules, e cila pastaj do të kthehet në një nuancë delikate dhe të butë.

VERA ROSÉ: SHIJA

Shija do të luajë me raportet midis freskisë, shijes, ndjesi e moderuar e taninës me nuancë të butë. Shija varet shumë nga terreni, ndërsa aciditeti nga zona e prodhimit, lloji dhe koha e mbledhjes. Ndërsa ndjesia e taninës varet nga dora e njeriut. Bota e rozëve është me të vërtetë e komplikuar.



10 ARSYE PSE

DUHET TË PINI ROSË

Pra, kur të shijoni një rozë, përqëndrohuni në delikatesën dhe fisnikërinë e kësaj vere. Mundohuni të kuptoni se si hijeshia mund të qëndrojë në delikatesën dhe jo në pushtetin, siç mund të kërkojnë disa te vera e kuqe. Kur të shijoni një rozë, duhet të ndryshoni njësinë matëse të gjykimit: një sugjerim i rëndësishëm, për të mirëpritur me gëzim rozën në gotën tuaj. Ende dyshoni në mrekullinë e rozës? Ne ju japim 10 arsye, për të marrë në konsideratë bukurinë e kësaj vere dhe ta shijoni atë në të gjithë kënaqësinë e saj.

1.

Nuk ka bukuri të krahasueshme me dridhjet e freskëta, që mund t'i japë vetëm një verë rozë. Verërat rozë janë të freskëta, të lehta, aromatike dhe të shijshme. Nëse jeni në humor të keq, "pija e trëndafilte" do t'ju ndihmojë.

2.

Është e përkryer për kombinimet më të ndryshme. Verërat rozë mund të kombinohen lehtë me lloje të ndryshme ushqimi, falë përshtatshmërisë së tyre. Është e lehtë për t'i kombinuar ato nga antipasta deri në pjatën përfundimtare. Djathra të lehta dhe të freskëta, mish të bardhë, vezë, sallata të përgatitura, rizoti dhe pjatat e para nuk do të jenë një problem që tani e tutje, sepse ju do të dini se çfarë shkon me ta.

3.

Nëse keni mysafirë dhe nuk e di nëse preferojnë verëra të kuqe apo të bardhë, vera rozë heq pasigurinë tuaj për të zgjedhur, sepse shpesh e pëlqejnë si ata që pinë verë të kuqe edhe për ata që zakonisht preferojnë verëra të bardha.

4.

Nëse ju jeni në mesin e atyre që e ndjejnë nevojën për të pirë një gotë të mirë vere në nëntë të mëngjesit për të përballuar ditën, por ke frikë se mos gjykohesh, atëherë pi një rozë. Në imagjinatën kolektive, një gotë verë rozë është "pa mëkat".

5.

Me verë rozë ju kurrë nuk do të mërziteni. Ngjyrat janë të ndryshme, nga qershia rozë deri te salmoni delikat, ka versione të zakonshme dhe me gaz, duke ofruar versione nga më të ndryshmet sipas zonave të origjinës. Aromat, ngjyrat dhe shijet e verërave rozë do t'ju japin një mbështetje jo-indiferente të kulturës alkoolike.

6.

Verërat rozë në dimër japin një prekje të stinës së verës në humorin tonë dhe marrëdhëniet në përgjithësi. Do të surprizoheni kur të zbuloni lehtësinë me të cilën mund të "flirtoni" kur keni një gotë verë rozë në dorën tuaj.

7.

Ato janë perfekte për kompletimin e pijeve të freskëta dhe aromatike për një periudhë të gjatë kohore. Ju mund të shfrenoni imagjinatën, duke i dhënë ngjyra koktejeleve tuaja dhe të befasoni miqtë, duke u ofruar atyre shije dhe aroma të reja.

8.

Në të kaluarën e largët, shampanja kishte një grimë rozë. Sipas shumë të apasionuarve të verës, shampanja e parë kishte një prirje paksa rozë që tregon një kontakt të lëngut me lëkurat. Kur pini rozë, mendoni për këtë moment magjik të së kaluarës.

9.

Nëse vuani sepse jeni në dietë, atëherë zgjedhja për ju është një rozë e mirë. Ajo ka më pak kalori sesa një e kuqe, por do t'ju kujtojë, pjesërisht, në aromë dhe në shije. Mos harroni se rozët lindin nga kontakti i shkurtër me lëkurat e rrushit të kuq.

10.

Vera e kuqe konsiderohej verë e fisnikëve. Në literaturë, vlen të theksohet se verërat rozë ishin privilegj i fisnikëve. Verërat rozë përfaqësonin lëngun e shtrydhur, më të butin, dhe ishin pikërisht rozët që buronin nga kokrrat e freskëta dhe të buta në taninë. Supozimet ideale për të stimuluar... "kënaqësitë e gjykuesve".



SAINT-
TROPEZ
DIELL,
VERË &
ROSÉ



SAND TROPEZ

Rosé wine from Saint Tropez

Historia magjepsëse e plazhit legjendar idilik

Sa i përket bareve të plazhit - ndoshta baret dhe plazhet në përgjithësi - pak kanë histori si ato të Saint-Tropez dhe plazhit legjendar idilik të Pampelonit. Së bashku me luksin, magjepsjen dhe të famshmit, zona dhe mënyra e jetesës së saj janë bërë sinonim i verës rozë.

Dhe kur bëhet fjalë për rozën, ka pak qarqe aq historike sesa Cotes de Provence, zona ku gjendet Saint-Tropez. Me 50,000 hektarë të Francës Juglindore, zona prodhon pjesën më të madhe të rozës në një nga rajonet më të famshme të verës në botë.

Ta themi thjesht, kur është koha për të pirë në Saint-Tropez, ju do të pini rozë. Shkon kështu; ngrihuni, urdhëroni mjaftueshëm për festën tuaj dhe pini pasdite në peizazhin e lavdishëm të Mesd-

heut. Në vende të tilla si Nikki Beach, gjithmonë i lezetshëm, pasi pasditja i hap rrugë mbrëmjes dhe moti fillon e freskohet, fillon muzika dhe do të filloni të dëgjoni plasjet e shpeshta të shisheve të shampanjës nga klientët më të rëndësishëm të plazhit.

HISTORIA

Por nga ka ardhur e gjitha? Historia e rritjes së Saint-Tropez është mjaft interesante në vetvete; ajo fillon me një vend legjendar të të famshmëve, e njohur si Club 55. Edhe pse historia e barit mbaron me magjepsjen dhe pasurinë, është me të vërtetë një biznes familjar. Është në pronësi të Patrice de Colmont, babai i të cilit bleu një copë tokë në plazhin e Pampelonit në vitin 1953. Historia vazhdon në ditën kur ai njoftoi se ky do të ishte



vendi ku do të jetonte familja, duke ndërtuar një kabinë pa ujë të rrjedhshëm ose energji elektrike, duke zgjedhur të jetonte me gatimin e nënës së Patrice. Zona e bukur pastaj u zbulua rastësisht nga Bridget Bardot ndërsa ajo dhe regjisori Roger Vadim xhiruan filmin klasik në vitin 1958 "Dhe zoti krijoi gruan në



Saint-Tropez". Aktorja ikonë u mahnit me qytetin piktoresk të vogël të peshkimit dhe prgjatë eksplorimit zbuloi kabinën e familjes. Ajo e pyeti nëse ajo dhe ekuipazhi mund të ushqeheshin atje dhe ra në dashuri me vendin; që atëherë u bë realisht restorant. Publikimi i filmit i prezantoi botës plazhin St Tropez dhe Pampelonne, duke e kthyer zonën në një nga destinacionet më të famshme dhe ekskluzive të Francës. Klubi i ri i pagëzuar 55 nuk kishte problem të mbante lidhjet e tij me më të pasurit, të pushtetshmit dhe të famshmit e kohës.

Nuk mund të gjeni histori më të mirë suksesi sesa kjo e një kasolleje plazhi të familjes në një lloj vendi që vjen me flotën e shërbyesve në kuvertë për të parkuar disa nga makinat sportive më të shtrenjta në botë dhe me rezervime të disa muajve më parë. Dhe, gjatë gjithë udhëtimit të zonës, roza ka qenë pija e zgjedhur.





Umami
by RENATO MEKOLLI
Something delicious

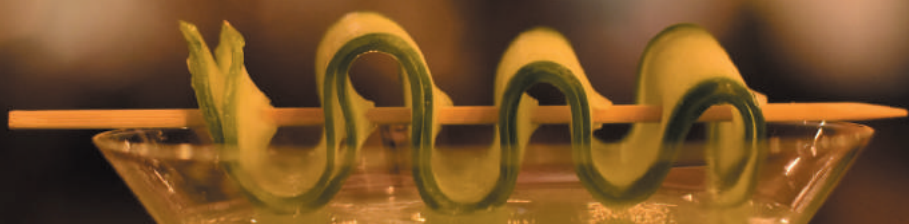


FO
&
CL
UB

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



ALLEGRINI, NJË SAGË FAMILJARE ÇON NË VERËRA TË SHKËLQYERA

MARILISA, AMBASADORJA E VERËS ITALIANE NË BOTË:

"MËSONI TË MENAXHONI VËSHTIRËSITË, JO SUKSESIN"



"Unë do të doja t'ju mësoj se si të merreni me vështirësitë, sfidat dhe gabimet, sepse dituria se çfarë të bëni në kohë të vështira dhe komplekse është pjesa më e rëndësishme që në një rrugë sipërmarrëse ka në mënyrë të pashmangshme. Për të menaxhuar një sukses, të gjithë janë në gjendje"



Një nga prodhuesit kryesorë të verës në Itali sot, familja Allegrini mund t'i ndjekë rrënjët e saj në shekullin e 16-të. Marilisa Allegrini, një anëtare e brezit të gjashtë të familjes, u bë një nga gratë e para që promovuan me sukses verën, si dhe rajonin e Valpolicellas në të gjithë botën. Në shekullin e 21, Allegrini i shtoi dy vreshtari në Toscana pasurisë e tyre: Poggio al Tesoro në Bolgheri (2001) dhe San

Polo, një punishte vere ekzistuese në Montalcino (2007). Pasuritë janë me qendër në një kompleks të shekullit të 16-të, Villa della Torre. Ylli i verës: Marilisa Allegrini Duke nderuar babanë e saj, Marilisa Allegrini ngriti La Poja 2000, e bërë tërësisht nga Corvina, një vresht që ai kishte blerë. Marilisa Allegrini mori në dorë sektorin e bërjes së verës me kujtimet e të atit në zemrën e saj, duke u mbështetur në largpamësinë e tij në

blerjen e asaj që sot është një nga bizhuteritë e kurorës së pasurisë së familjes së saj. Në vitin 1979, Giovanni Allegrini bleu La Poja, një kodër e vogël vreshtash në skajin perëndimor të Valpolicella Classico në rajonin e Veneto të Italisë, me planet për të krijuar një verë cilësore të tryezës e bërë tërësisht nga rrushi lokal Corvina. Ishte një rrezik i madh në një kohë kur "njerëzit po kërkonin sasi, më tepër sesa cilësi", shp-



jegon Allegrini. Giovanni vdiq në vitin 1983, duke lënë Marilisën dhe vëllezërit e saj, Walter dhe Franco, për të drejtuar pasurinë. Suksesi i tyre, i ndërtuar mbi filozofinë e babait të tyre, - cilësia e para, - ngriti jo vetëm emrin Allegrini, por reputacionin e gjithë rajonit të Valpolicella dhe verërat e saj. La Poja është një nga verërat më të rralla dhe më prestigjioze të Allegrinit, pro-

dukt i intuitës së verërave të Giovannit dhe vendosmërisë së fëmijëve të tij për të ndërtuar mbi trashëgiminë e tij kulturore. Allegrini ndau të vjelat 17-vjeçare që kishte aq shumë domethënie për familjen e saj, Allegrini Verona La Poja 2000, e jashtëzakonshme dhe e plotë (92 pikë). La Poja është një e huaj në mesin e verërave tradicionale të Valpolicella: Përveç të qenurit një vresht i vetëm, verë e vetme e

POGGIO AL TESORO

Bolgheri ka qenë asgjë më pak se një ëndërr e bërë realitet: një ëndërr e krijimit të rrënjëve në një zonë me famë botërore që prodhon verëra që kapin imagjinatën e një klientele kozmopolite. Poggio al Tesoro ishte, në të vërtetë, një udhëtim i ndërmarrë në faza, ku shkëmbimi i ideve ngadalë i dha rrugë ndjenjave, kuriozitetit, të mësuarit dhe ndjenjës së çudisë, derisa më në fund u shfaq një projekt solid, konkret: Poggio al Tesoro. Vlera dhe cilësia e jashtëzakonshme e zonës, së bashku me ekspertizën dhe përvojën, e ka transformuar Poggio al Tesoro në realitet: Poggio al Tesoro prodhon verëra me një personalitet të veçantë, duke shprehur fuqinë dhe kompleksitetin, si dhe elegancën dhe thellësinë. Pas vetëm pak vitesh dhe një pune shumë të madhe, Poggio al Tesoro tani është një vend i pasur me 70 hektarë (173 akra) në territorin kryesor të verës, Bolgheri.



varieteteve, rrushi nuk është tharë pjesërisht nëpërmjet teknikës "appassimento" (tharja e rrushit para fermentimit), ashtu siç janë për Amarones dhe Reciotos. Megjithatë, epërsia e saj është e dukshme "sepse ajo është akoma shumë e freskët, ka një integrim të mirë të taninave, por gjithashtu aciditet të pranueshëm", shpjegon Marilisa, duke vënë në dukje se vera frutore përpara ka marrë aroma terciare, duke përfshirë barëra mesdhetare, erëza dhe nuanca balsami.

Sot, Marilisa përfaqëson Allegrinin në mbarë botën si drejtuese karizmatike e kompanisë, ndërsa Franco mbikëqyr grumbullimin dhe prodhimin e verës në Itali. (Walter vdiq papritur në vitin 2003.) Marilisa ia atribuon pjesën më të madhe të suksesit të tyre precedentit të vendosur nga



Giovanni. "Babai im na dha shumë mësim," tha Allegrini. "E para ishte se një biznes shumë i kërkuar, me punë të vështirë dhe me pasion, mund të jetë i këndshëm dhe i mrekullueshëm". Me brezin e shtatë të Allegrinit - Sektori i bërjes së verës i përfaqësuar nga vajza e Marilisës, Carlotta dhe mbesa e saj, Silvia (të cilat po mësojnë rreth biznesit familjar) - Marilisa shpreson ta transmetojë moralin e punës së

palodhur dhe përkushtimin ndaj cilësisë, siç bëri Giovanni për të. Për vajzën dhe kushërinjtë e saj në shoqëri, ajo thotë: "Unë do të doja t'ju mësoj se si të merreni me vështirësitë, sfidat dhe gabimet, sepse dituria se çfarë të bëni në kohë të vështira dhe komplekse është pjesa më e rëndësishme që në një rrugë sipërmarrëse ka në mënyrë të pashmangshme. Për të menaxhuar një sukses, të gjithë janë në gjendje".



Allegrini



CORTE GIARA

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

LA GROLETTA

Allegrini

IL SEGGIO

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Paolo Allegrini
MAESTRO VITICOLTORE

POGGIOALTESORO
BOLGHERI-ITALIA

TË NJOHËSH
VERËN PËRMES
FOTOGRAFIVE
MIKROSKOPIKE
TË SONDRA
BARRETT



Sondra Barrett

BRENDA VERËS, BUKURI NË SHISHE

Aju pëlqen vera dhe ende jeni të intimiduar nga të gjithë specialistët teknikë të verës për të folur për këtë? Pas dekadave të shijimit, të të mësuarit dhe të fotografimit të verës, Sondra Barrett-it ende i mungojnë fjalët për ta përshkruar atë si një mjeshtre e vërtetë e verës. Ndërsa merrte pjesë në një degustim me një mikun e saj, ai e përshkroi verën si degustim të kuq. Ajo u pajtua me këtë përcaktim. "Pse të mos lejoni që imagji-

nata juaj të humbasë për t'ju ndihmuar të futeni në brendësi të verës dhe të leni shqetësimin se si të flisni për këtë? Argëtohuni me të. Në fund të fundit, nga vijnë të gjitha ato fjalë të çuditshme, nëse jo nga imagjinata shumë e gjallë e dikujt?", shprehet ajo.

Më parë ajo ishte një shkencëtare mjekësore, e cila hulumtoi qelizat e leuçemisë me mikroskop për të zhvilluar mënyra për të përmirësuar diagnozën dhe për të nd-

jekur trajtimin. Ndërsa, shihte një ekspozitë të mrekullueshme të kimikateve të trurit të fotografuar përmes një mikroskopi, ajo shpejt filloi të fotografojë gjithçka që mund të merrte në duar, të tilla si, lulet, bimët, vitaminat, mineralet dhe hormonet. Për herë të parë e ka ndarë këtë fotografi mikroskopike të vitaminës B12 me fëmijët të sëmurë me kancer - për t'u treguar atyre gjërat e bukura të jetës që ishin pjesë e tyre.

Këshilla degustimi nga Sondra Barrett

1. Kur derdhni verën në gotën tuaj, merrni disa çaste për ta nuhatur - a keni ndonjë fotografi në mendje para se të shijoni?
2. Gëlltisni pak, tani çfarë shihni apo ndieni?
3. Nuk ju pëlqen? Provoni të hani pak djathë. Përvoja juaj e verës gjithmonë ndryshon me ushqim.
4. Ende nuk ju pëlqen? Provoni të vendosni pak kripë ose shtrydhni limon në ushqim, pastaj shijojeni përsëri.
5. E doni? Për t'ju ndihmuar të mbani mend atë që ju pëlqen, fotografoni etiketën dhe merrni disa momente të brendshme për të reflektuar mbi atë se çka ju pëlqen në lidhje me këtë verë.

Gëzuar!

Thyerja e kodit vizual të degustimit të verës.

Njëra prej verërave është një merlot i butë, një tjetër është një sauvignon cabernet shumë i ri dhe pak agresiv, një tjetër është një kompleks i vjetër i pasur cabernet sauvignon i rrushit Bordeaux (cabernet sauvignon, merlot, petite verdot), rritur biodinamiksht; dhe ka një verë të bardhë në këtë grup - një sauvignon blanc, i thjeshtë dhe i freskët.

Sondra Barrett: Shkencëtare, fotografe dhe eksploruese e hapësirës së brendshme, ndriçon bukurinë dhe njohurinë e fshehur që gjendet brenda universit tonë të padukshëm.



(VERA A)

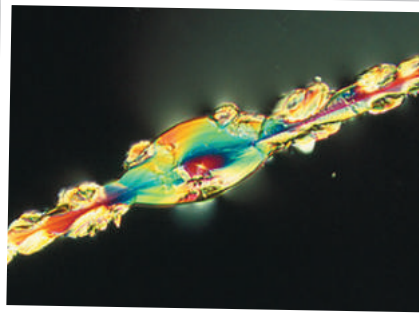
Pasi e pa fotografinë, verëbërësi tha se ajo shprehte përvojën e tij të shijimit të verës. Kjo ishte e gjitha çka Sondra Barrett kishte nevojë për t'i hyrë një avokacioni gati të pamundur; të posedojë brendinë e verës. A janë këto fotografi të verës thjesht bukuri abstrakte apo mund të na tregojnë më shumë? Barrett ndonjëherë i quan imazhet e verës Rorschach - Çfarë shihni në një fotomikrografi të verës? Si ju flet fotografia?

Ndërkohë, merrni pak minuta për t'u argëtuar pak dhe për të eksploruar bukurinë e brendshme të verës, duke imagjinuar se si do të shijonin këto verëra. Sondra Barrett na jep dhe një fjalor të vogël vizual. Konsideroni fjalët që përdoren shpesh, kur ne shijojmë ose gëlltisim verën - e ëmbël, e butë, e fortë, agresive, monotone. Shihni fotografitë e sheqerit të ëmbël të tryezës, acidit të thartë malik të frutave të papjekura dhe kafeinës së hidhur.

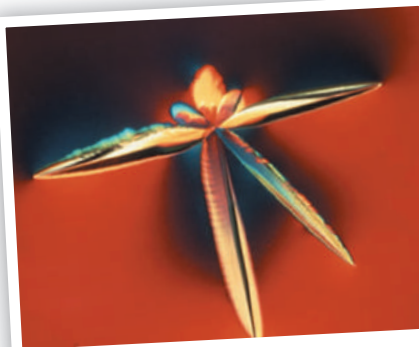


(E ITHËT)

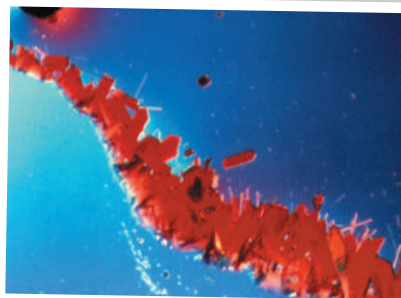
Tani si mendoni se do të shijonte një verë që shprehet me një nga këto imazhe? Ju lutem mos ngurroni.



(VERA B)

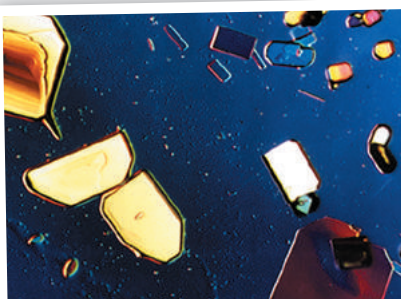


(VERA C)

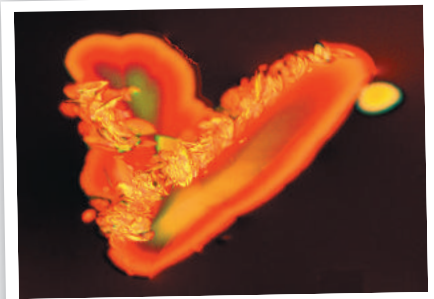


(VITAMINA B12)

Vera hyri papritur në foto kur ishte e ftuar në një punishte vere të madhe të luginës Napa. Ajo fotografoi verën e parë; verëbërësi i tha se fotoja dukej siç shijonte vera e tij.

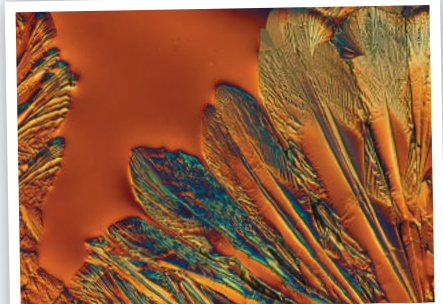


(E THARTË)



(Vera D)

A do të prisnit që vera A të jetë e butë apo agresive, ç'të themi për verën B? Cila nga këto - A, B, C, D - do të ishte më e thjeshta, apo më kompleksja? Cilën mendoni se do të donit, më të mirën, vetëm nga pamja e saj - a ia vlen një mijë fjalë? Ja çfarë Sondra Barrett ka zbuluar për veten dhe preferencat e saj të verës: "Unë rrallë pëlqej Sauvignon Blanc dhe modelin e brendshëm mjaft të qëndrueshëm të shumë sauvignon blanc-ve - ato janë shumëkëndore, të mprehta dhe të pakta. Kështu që mua nuk më pëlqejnë verërat e mprehta. Në disa mënyra mund të mendoni se intuita dhe imagjinata juaj janë konfirmuar nga pasqyrimi i brendshëm i një vere. Të paktën kjo është një ide".



(E ËMBËL)

VERA
DHE
SHËNDETI



GRATË DHE VERA. PËRFITIMET SHËNDETËSORE NGA PIRJA E VERËS



KONSUMIMI I MODERUAR I VERËS TE GRATË:

- Rrit densitetin e kockave;
- Ul zhvillimin e sëmundjeve kardiovaskulare;
- Parandalon diabetin e tipit 2 te gratë mbipeshë;
- Sjell rrezik të reduktuar të vuajtjes së demencës;
- Ndihmon në mbajtjen e aftësisë njohëse dhe ul rrezikun e përkeqësimit të trurit;
- Luan një rol të dobishëm në kancerin e vezoreve, funksionin seksual dhe shëndetin mendor.

Burrat dhe gratë janë të ndryshëm - ndoshta e keni ditur këtë - dhe kjo është e vërtetë kur është fjala për verën dhe shëndetin. Alkooli ndikon te gratë ndryshe nga burrat, nga gllënka e parë në metabolizëm deri në shërim. Kjo do të thotë se është e rëndësishme për gratë të kuptojnë se si alkooli ndikon në trupat e tyre. "Wine Spectator" ka shqyrtuar përfitimet unike shëndetësore dhe rreziqet për gratë që pinë verë, duke përfshirë hulumtimet e fundit dhe kontributin e ekspertëve në këtë fushë. Zonja, kjo është për ju.

GRATË E PËRPUNOJNË NDRYSHE ALKOOLIN

Mendoni të shkoni për të pirë me një tjetër person ulur pranë jush në bar? Mendohu përsëri. Ka një arsye pse "Udhëzimet dietike" nga USDA rekomandojnë deri në dy pije në ditë për meshkujt dhe vetëm një për gratë dhe jo vetëm sepse mesh-

kujt janë përgjithësisht më të mëdhenj se gratë (edhe pse kjo ndihmon).

Përsa i përket përbërjes së trupit, gratë kanë më pak ujë trupor sesa burrat dhe për shkak se alkooli është shumë i tretshëm në ujë, kjo është arsyeja që gratë kanë një përmbajtje më të lartë të alkoolit në gjak (BAC) se meshkujt, edhe pas konsumimit të së njëjtës sasi.

Kur konsumojmë alkool, ajo përpunohet në stomak nga një enzimë e quajtur dehidrogjenazë alkooli (ADH). Sipas ekspertit të shëndetit të gruas, dr. Jennifer Wider,

gratë nuk kanë aq shumë aktivitete të ADH-së si burrat, kështu që ato nuk janë në gjendje të përpunojnë shumë alkool para se të futet në gjak. Kjo gjithashtu çon në një BAC më të lartë se burrat, që do të thotë se gratë zakonisht dehen më shpejt.

Më gjerësisht, estrogjeni, hormoni primar femëror i seksit, e shuan procesin që çon në prodhimin e ADH-së. Sapo gratë kalojnë në menopauzë dhe prodhimi i estrogjenit zvogëlohet, kjo shuarje duket se zhduket. Pra, mënyra se si metabolizon alkoolin një grua e moshuar, bëhet më e ngjashme me mënyrën se si burrat e bëjnë.

PËRFITIMET SHËNDETËSORE

Në të kundërt, studime të shumta kanë treguar se vera ofron përfitime të veçanta edhe për gratë.

RRIT DENSITETIN E KOCKAVE

Për shembull, osteoporozja, një gjendje në të cilën kockat bëhen të dobëta dhe të brishta, është më e zakonshme te femrat, sidomos në gratë pas menopauzës, sesa te meshkujt. Për fat të mirë, studime të shumta kanë treguar se



konsumimi i moderuar i alkoolit rrit densitetin e kockave te gratë. Sipas dr. Sherry Ross, eksperti të shëndetit e grave dhe autor i librit "She-ology" (Dija rreth gruas), kjo ndodh sepse alkooli mund të rrisë nivelin e estrogjenit, i cili është çelësi për mbrojtjen kundër humbjes së kockave.

LUFTON ARTRITIN

Për gratë me kushte inflamatore të tilla si artriti, konsumi i moderuar i alkoolit ka treguar se ofron lehtësim. Në vitin 2012, një studim suedez raportoi se gratë që pinin më shumë se tri gota alkool në javë kishin 37 për qind më pak gjasa për të zhvilluar artritin reumatoid se gratë që nuk pinë, ndërsa gratë që pinin një ose dy gota në javë shfaqën një 14 për qind rrezik më të ulët. Një tjetër studim, i botuar në vitin 2010 nga Universiteti i Sheffield U.K., zbuloi se ato që nuk pinin, kishin katër herë më

shumë gjasa për të zhvilluar artritin sesa njerëzit që rregullisht pinë alkool; për ato të sëmura që pinë, nivelet e inflamacionit ishin më të ulëta. Megjithëse asnjë nga këto studime nuk ishte për një alkool specifik, besohet se vera e kuqe e verës në veçanti mund të ofrojë më shumë përfitime

anti-inflamatore, falë pjesës më të madhe të resveratrolit dhe antioksidantëve të tjerë.

NDIHMON GRATË ME SINDROMËN E OVARIT POLICISTIK

Resveratroli veçanërisht ka treguar potencial për të ndihmuar gratë me sindromin ovarit policistik (PCOS), i cili shkakton te gratë prodhimin në nivele të larta të hormoneve të tilla si testosteroni, të cilat mund të kontribuojnë në infertilitet, shtim në peshë dhe parregullsi menstruale. Një studim i vitit 2016, testoi efektet e suplementeve të resveratrolit te gratë me PCOS dhe gjeti se gratë, që kishin marrë suplementet, treguan nivele më të ulëta të testosteronit sesa atyre që iu dha një placebo.

RREZIK I REDUKTUAR PËR ZEMRËN

Shëndeti i zemrës është një tjetër fushë në të cilën verërat shkëlqejnë dhe tani ndoshta më shumë se kurrë, gratë duhet të jenë të vetëdijshme për përfitimet: Pasi konsiderohet "sëmundja e bur-



rave", sëmundja e zemrës është shkaku kryesor i vdekjes për gratë në SHBA, sipas CDC. Në vitin 2015, një studim i institucioneve të shumta, duke përfshirë Universitetin Indiana dhe Shkollën e Harvardit të Shëndetit Publik, zbuluan se gratë që ndoqën gjashtë zakone të shëndetshme, njëra prej të cilave ishte pirja e moderuar, kishin shumë më pak gjasa të zhvillonin sëmundje kardiovaskulare. Një tjetër studim i vitit 2015 zbuloi se, krahasuar me abstenuetit, gratë që pinë në mënyrë të moderuar kishin një rrezik të reduktuar të dëmtimit të zemrës, një gjendje kronike në të cilën zemra nuk mund të pompojë aq shumë gjak sa ka nevojë për trupin. Më tej, një studim i vitit 2010 i botuar në revistën mjekësore "Heart Rhythm", tregoi se gratë që pijnë medikamente kanë një rrezik më të ulët të vdekjes së papritur nga zemra.

MBROJTJE KUNDËR DIABETIT

Gratë që pijnë verë mund të gëzojnë më shumë mbrojtje

kundër diabetit. Në vitin 2014, një studim i Institutit Francez të Shëndetit dhe Kërkimeve Mjekësore zbuloi se gratë që filluan të pijnë verë në moshë të re kishin një shans më të ulët të zhvillimit të diabetit të tipit 2. Gjithashtu tregoi se konsumi i verës ndihmoi në parandalimin e diabetit të tipit 2 në gratë mbipe-shë.

RREZIK I REDUKTUAR I VUAJTJES SË DEMENCËS

Studime të shumta specifike për seksin kanë treguar gjithashtu një korrelacion pozitiv mes pijes së moderuar dhe shëndetit të trurit të grave. Një studim i vitit 2008, i botuar në "American Journal of Epidemiology" ndoqi 1.458 gra në Suedi dhe zbuloi se ata që ishin pijetare të rregullta të verës kishin një rrezik të reduktuar të vuarjes së demencës. Në vitin 2005, dy studime të veçanta mbi aftësitë njohëse të gratë e moshuara gjetën se pirja e lehtë deri në të moderuar mund të ndihmojë në mbajtjen e aftësisë njohëse dhe të ulë rrezikun e përkeqësimit të trurit.

LUAN ROL TË DOBISHËM NË KANCERIN E VEZOREVE, FUNKSIONIN SEKSUAL DHE SHËNDETIN MENDOR

Ka shumë çështje të shëndetit të grave në të cilat vera mund të luajë një rol të dobishëm, duke përfshirë kancerin e vezoreve, funksionin seksual dhe shëndetin mendor, por nevojitet një studim i mëtejshëm për seksin. Për momentin, ekspertët shëndetësorë si Wider dhe Ross inkurajojnë gratë që pinë verë të jenë të vetëdijshme për përfitimet e verës së pirë dhe për të praktikuar moderim kur pijnë. "Unë mendoj se është e rëndësishme për të parandaluar kanceret e caktuara dhe kushtet e tjera mjekësore përmes stilit tonë të jetesës", tha Ross. "Është me të vërtetë të edukosh veten... dhe të dish se pirja e moderuar nuk është vetëm kënaqësi shoqërore, por gjithashtu mund të ketë disa përfitime shëndetësore që mund të përmirësojnë jetëgjatësinë tuaj".

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

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

Alergjikë ndaj sulfiteve? "Alejandro Distribution" mendon edhe për ju



Për të gjithë dashamirësit e verës, por që janë intolerantë ndaj sulfiteve, "Alejandro Distribution" sjell në tregun shqiptar verën pa sulfite të shtuar nga Castello di Neive. Është raportuar në literaturën mjekësore se më pak se 1% e njerëzve kanë një reaksion të fortë alergjik ndaj sulfiteve. Po çfarë janë sulfitet? Termi "sulfite" është një term përfshirës për dioksidin e sqfurit (SO₂), një ruajtës që përdoret gjerësisht në

prodhimin e verës (dhe shumicën e industrive ushqimore) për vetitë e tij antioksiduese dhe antibakteriale. Për të shmangur sulfitet, po hidhen verëra "natyrale" në treg, ku nuk ka SO₂ të shtuar. Ky është një zhvillim i madh për pjesën e vogël të popullsisë që ka alergji ndaj sulfiteve dhe lëvizja biodinamike e verës është gjithashtu interesante dhe pozitive për arsye që shkojnë përtej përjashtimit të sulfiteve.

CASTELLO DI NEIVE ME NJË TJETËR RISI NË TREG PËR KONSUMATORËT E VERËS, ALERGIKË NDAJ SULFITIT

BARBERA D'ALBA DOC, VERA PA SULFIT EDHE NË TREGUN SHQIPTAR



Çdo vit prodhohen rreth 170,000 shishe të ndara në 17 etiketa të adaptuara për të mbuluar të gjitha nevojat e konsumatorit deri edhe te risia e fundit siç është ajo e verërave pa sulfite.



Zero sulfite të shtuar për një Barbera d'Alba DOC, ekuilibri i së cilit luhet në alkool, aciditet dhe tanin; tri elemente që në këtë shishe nuk janë aspak të pakta, por se ekipi i Castello di Neive arrin t'i kombinojë me hijeshi dhe aftësi, duke i dhënë jetë një vere vërtet të suksesshme. Rrushi kthehet në verë dhe maturohet në çelik për rreth 6 muaj dhe pastaj në shishe për 3 muaj të tjerë. Drejtpërdrejt nga Langhe, "Sulfites Free" na

sjell më shumë energji në një nga territoret më të famshme në Itali. Castello di Neive Zona Langhe e Piemonte vazhdon vit pas viti rrugën për sukses në elitën e zonave më të njohura të prodhimit të verës në mbarë botën. Ndër realitetet e ndryshme historike të këtyre zonave qëndron ferma e Castello di Neive, e vendosur në fshatin e njëjtë, jo shumë larg qytetit të Barbaresco. Origjina e kësaj punishteje vere është



BARBERA D'ALBA "SULFITES FREE"

Barbera d'Alba "Sulfites free" është etiketë e re dhe e kujdesshme për zhvillimet bashkohore më moderne të verës dhe me kërkesat e një audience të konsumit, gjithnjë e më të ndjeshme në çështjen e verërave të shëndetshme dhe të vërteta. Për këto arsye, Castello di Neive ka vendosur të krijojë një Barbera pa shtuar sulfite, që të pushon menjëherë me shijen frutore dhe ekspresivitetin e gjallë bruto dhe të drejtpërdrejtë.

Barbera d'Alba "Sulfites Free" është një projekt shumë interesant i Castello di Neive, e cila ka vendosur të nisë rrugën inovative të prodhimit të një vere pa

sulfite shtesë. Për të qenë në gjendje të prodhojnë verëra pa sulfite, është e domosdoshme të fillohet nga rrushi i përsosur dhe shumë i pjekur. Në vresht bimët kanë një kujdes të posaçëm për të shmangur çdo rrezik për kalbje. Në kohën e vjeljes, rrushi i nështrohet një përzgjedhjeje të rreptë, së pari në vresht dhe pastaj në bodrum, në mënyrë që të ketë rrush të cilësisë më të lartë. Fermentimi ndodh në rezervuarë çeliku pa asnjë shtim të sulfitit dhe vera pastaj maturohet për rreth 6 muaj, gjithmonë në çelik, përpara se të futet në shishe.

Vera pa sulfite e Castello di

Neive është një Barbera d'Alba, e cila dëshiron të shprehë pastërtinë maksimale në shenjën e një procesi prodhimi më natyral të mundshëm. Të gjitha punimet në vresht dhe në bodrum kanë për qëllim ruajtjen e integritetit dhe aromës së frutave dhe tipareve tipike të Barberës. Ngjyra është e kuqe rubin intensive me disa reflektime vjollcë. Në nuhatje shpreh aromat e qershisë, fruta të kuqe të freskëta dhe aromë lulesh me nuanca violet dhe me aromë. Gllënjka është e gjallë dhe e pasur, me fruta me lëng dhe një fund me freski të madhe, e cila kthehet në nuancë të piperit të zi dhe erëzave.



puna e Giacomo Stupino, topograf, i cili në sajë të njohurive të mëdha dhe të thella të këtyre zonave filloi blerjen e tokës dhe vreshta të vendosura në vendet më të mira. Hap pas hapi, Giacomo filloi prodhimin e parë të verërave piemontese si për konsum personal, ashtu edhe për shitje të lirshme; pas një kohe kërkesa u rrit gjithnjë e më shumë, duke i lejuar Giacomo-s të blejë të famshmen Castello di Neive me bodrumet e saj të mëdha. Pas vdekjes së Jakobit në vitin 1970, ajo i kaloi katër fëmi-

jëve të tij, Anna, Italo, Giulio dhe Piera, për të vazhduar procesin e zhvillimit dhe modernizimit të shoqërisë. Në veçanti, Giulio dhe Italo filluan prodhimin e parë të verërave Castello di Neive dhe gjithashtu u zhvillua edhe nga pikëpamja e hulumtimit të mendimit, duke bashkëpunuar me Universitetin e Bujqësisë së Torinos për rizbulimin e rrushit, atëherë pothuajse të zhdukur dhe të panjohur, Arneis. Në vitet e fundit, Italia i është përkushtuar me mish e me shpirt zhvillimit të markës me një fokus të rëndë-

sishëm tregjet e huaja. Sot prona shtrihet në një sipërfaqe prej rreth 60 hektarësh, nga të cilat 26 janë të vreshtave të kultivuara me nebbiolo, barbera, arneis, dolcetto, pinot noir, albarossa, riesling, grignolino dhe muscat. Çdo hardhi është ndjekur me pasion dhe përkushtim për të siguruar që ajo të gjejë habitatin ideal për të shprehur vetveten. Çdo vit prodhohen rreth 170,000 shishe të ndara në 17 etiketa të adaptuara për të mbuluar të gjitha nevojat e konsumatorit deri edhe te risia e fundit siç është ajo e verërave pa sulfite.



FILOZOFIA E BËRJES SË VERËS

Tradita, hulumtimi dhe kreativiteti përbëjnë filozofinë e verës së Castello di Neive. Filozofia e verës së familjes Stupino është të respektojë një trashëgimi shekullore të verës, duke përqafuar teknologjitë e reja dhe aktivitetet kërkimore - si në vresht ashtu edhe në bodrume.



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



MITI/A KA PIRË VËRTET WINSTON CHURCHILL 42 000 SHISHE SHAMPANJË?

"SHAMPANJA ËSHTË VERA E CIVILIZIMIT DHE NAFTA E QEVERISË"

Sër Winston Churchill pinte aq shumë shampanjë se ka një etiketë të emëruar në nder të tij. Ne kemi sjellë disa prej shprehjeve të liderit të kohës së luftës mbi verën, pasi Britania e Madhe shënon mbi 50 vjet që gëlon me tregime për Churchill-in dhe alkoolin, nga pijet e forta në orët e hershme të mëngjesit deri te pretendimet se ai ka pirë 42.000 shishe shampanjë gjatë gjithë jetës së tij.

Ndoshta shifra e shampanjës është ngritur në nivele mitike, duke pasur parasysh se Churchill duhej të pinte 467 shishe shampanjë në secilin prej 90 viteve të tij. Edhe brendi i shampanjës, që emërtoi një etiketë në nder të tij

në vitin 1975, thotë se Churchill nuk ka porositur shampanjën e tij të preferuar deri në 1908-N, kur ai ishte në të 30-at e tij.

Jashtë rolit të tij në Luftën e Dytë Botërore, karriera politike e Churchill rrallë u zhvillua pa probleme. Ndërsa angazhimi i tij ndaj verës ishte i patundur gjatë gjithë kohës.

Ja disa nga thëniet e tij më të njohura:

Mbi shampanjën:

Në sukses e meritoni ndërsa në humbje keni nevojë për të. Shampanja është vera e civilizimit dhe nafta e qeverisë.

Mbani mend zotërinj, nuk është vetëm Franca për të cilën po luftojmë, është shampanja.

Takimi me Franklin Roosevelt (president amerikan) ishte si hapja e shishes së parë të shampanjës; të njihje atë, e njëjtë si të pije shampanjën.

Për verën në përgjithësi:

Darka do të ishte e mrekulueshme... nëse vera do të ishte aq e ftohtë sa supa, byfteku aq i rrallë sa shërbimi, konjaku aq i vjetër sa peshku dhe shërbyesja aq e gjindshme sa dukesha.

"Madam, mund të jem i dehur, por ju jeni e shëmtuar, dhe nesër unë do të jem esëll", - thuhet se i ka thënë Bessie Braddock-ut në Dhomën e Përfaqësuesve të MPB-së.

Unë kam marrë më shumë nga alkooli sesa alkooli ka marrë nga unë.



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

*Dedicated to a finer
wine world*

castellobanfi.com



ROGNER HOTEL
— TIRANA —



178 rooms & suites



9 conference & banqueting rooms



Bar-Caffé Pirro • Restaurant Apollonia • Der Biergarten



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

*Since 22 years
your home in Tirana!*





12 ide të mahnitshme qilaresh vere që mund të përdoren sot

RREGULLATORI I AJRIT NË BODRUMIN E VERËS

Një bodrum i shkëlqyer vere ka të bëjë me krijimin e një mjedisi të kontrolluar. Edhe nëse është e vendosur në një rezidencë të madhe ose në një apartament të vogël, opsionet e dizajnit janë praktikisht pa kufij. Megjithatë, nëse temperatura dhe lagështia nuk kontrollohen siç duhet, vera juaj e çmuar nuk mund të vjetërohet në mënyrën e duhur. Përmbledhja e ideve tona të qilareve të verës tregon disa nga dizajnet më kreative. Nëse jeni duke menduar për ngritjen e qilarit tuaj të verës në shtëpi, këto ide dhe udhëzime të projektimit duhet të ofrojnë frymëzim.

Rregullatori i ajrit do ta bëjë ose do ta shkatërrojë qilarin tuaj të verës. Vera është një gjë delikate. Ajo toleron ndryshimet e temperaturës dhe të lagështisë vetëm brenda një brezi të ngushtë. Nëse shkon më lart ose më poshtë, atëherë procesi i vjetërimit ka të ngjarë të shkojë keq. Kur është fjala për temperaturë, 1.8 gradë Celsius është e mesmja e artë. Një gamë prej 3-4 pikësh mbi ose nën këtë temperaturë është e pranueshme. Në kimi, ne mësojmë se një rritje e temperaturës rrit normën e reagimit. Nëse qilari juaj i verës është shumë i ngrohtë, vera juaj do të vjetërohet shumë shpejt dhe do të prodhojë reagime të tjera të

padëshiruara. Kjo do të dëmtojë cilësinë dhe shijen e verës. Nga ana tjetër, nëse kushtet janë shumë të ftohta, reagimet kimike ngadalësohen dhe vera juaj vjetërohet në një ritëm shumë më të ngadaltë.

Ekziston edhe një aspekt tjetër i temperaturës që mund të dëmtojë verën dhe kjo është ndryshueshmëria. Pa kontrollin e duhur të klimës, temperaturat në qilarin e verës do të vazhdojnë të lëkundën midis të ftohtit dhe të nxehtit. Në shumë raste, tapa që vulos verën nuk është 100% e mbyllur. Ndërsa zgjerohet dhe kontrahohet me variacionet e temperaturës, oksigjeni gjen rrugën brenda shishes. Ashtu si çdo njohës i verës e di, shumë oksigjen do të dëmtojë shijen e verës për shkak të oksidimit të tepërt.



1 - Thjeshtësi

Një hapësirë e thjeshtë dhe e pastër për magazinimin e verës. Derë e këndshme!



2 - Dollap vere

Dollap i bukur vere e lokalizuar pranë barit.



3 - Sekret i fshehur mirë

Ky qilar i fshehtë është caq i lezetshëm!



4 - Magazinimi në kuzhinë

Hapësirë e zgjuar e magazinimit, veçantë kuzhinës. Magazinimi i verës nuk duhet të jetë gjithmonë në bodrum apo në nivel më të ulët. E adhurueshme kjo qoshkëz!



5 - Dhoma e verës

Një hapësirë e shkëlqyer për të ndarë një shishe verë.



6 - Stil spanjoll

Hapësirë vere e ngrohtë dhe joshëse në Dallas.

Sa i përket lagështisë, kushtet paksa të lagështa të një qilari janë në fakt të mira. Lagështia pak e lartë e mban tapën të tharë, gjë që mund të dëmtojë cilësinë e vullosjes. Niveli ideal i lagështisë është 57%, me një maksimum ideal prej 70% dhe minimum 50%. Nëse shkon shumë e lartë, rreziku më i madh është zhvillimi i mykut në tapë, i cili mund të dëmtojë verën. Përveç kësaj, mund të dëmtojë çdo etiketë në shishet e verës.

Pasi të keni marrë vendimin për të ndërtuar një qilar vere në shtëpinë tuaj, konsiderata juaj e parë duhet të jetë ruajtja e kushteve të duhura gjatë gjithë kohës. Sesi do e bëni këtë do të varet nga madhësia e qilarit të verës dhe nga vendndodhja. Një qilar i madh vere do të kërkojë më shumë punë në kontrollin e ajrit krahasuar me një qilar të vogël të verës. Nëse zgjidhni një dollap apo kabinet paraprak; gjasat janë se ajo vjen me mekanizmin e kontrollit të ajrit tashmë të instaluar, duke ju lehtësuar shumicën e barrës.

JA DISA NGA VEPRIMET E KONTROLLIT TË AJRIT QË DUHET TË MERRNI KUR NDËRTONI NJË

QILAR VERE:

- Izolim i plotë i dhomave për të mbajtur temperaturat në një amplitudë të qëndrueshme. Sigurohuni që izolimi është gjithashtu një pengesë e mirë e

avujve.

- Për qilaret e mëdha të verës mund të jetë e nevojshme një sistem ftohës i verës. Kjo gjithashtu do të kërkojë një dhomë të përshtatshme të shkarkimit për të absorbuar nxehtësinë e dëbuar.

- Nëse vendndodhja e qilarit të verës tenton të jetë shumë e thatë, do të kërkojë një lagështues.

- Sapo të keni përfunduar me



Për një qilar të madh të verës, merrni parasysh shtimin e një elementi degustimi. Kjo shpesh përbëhet nga një tryezë dhe karrige. Shtoni më shumë hapësira për t'u ulur, nëse planifikoni të mbani shpesh ngjarje degustimi

rregullatorin e ajrit, jeni gati të filloni me qilarin tuaj të verës. Imazhi ynë për bodrum të rrumbullakosur verërash është një pikënisje e mirë për t'ju ndihmuar të kuptoni dizajnin më të mirë për nevojat dhe buxhetin tuaj.

VENDNDODHJA

Bodrumi është një nga vendet më të zakonshme për të bërë një qilar vere. Ai siguron një hapësirë të madhe për të ngritur një qilar vere të vendosur në mënyrë të përshtatshme dhe është relativisht e lehtë për ta mbajtur në kushtet e duhura të temperaturës dhe lagështisë. Ndryshe nga dhomat e tjera në shtëpi, bodrumi nuk

përjeton shumë ndryshime në temperaturë dhe lagështi. Nëse nuk keni një bodrum ose përdoret për ndonjë qëllim tjetër, shikoni për një cep të shtëpisë tuaj që nuk është në vijën e drejtpërdrejtë të dritës së diellit ose të projektimit. Një ide gjithnjë e më e zakonshme dhe kreative është ngritja e një miniqilar nën shkallë. Shpesh të mbyllura nga xhami, nën shkallë, qilaret e verës mund të duken mjaft eksituese, sidomos kur planifikoni ndriçimin siç duhet. Nëse keni një depo pa dritare, kjo gjithashtu do të bëjë një vend ideal për një qilar vere. Nëse keni zonën e barit, mund të vendosni një kabinet të vogël për ruajtjen e verës prapa barit.

Në përgjithësi, vendndodhja varet nga madhësia dhe dizajni i shtëpisë suaj. Kudo që vendosni ta gjeni, sigurohuni që jeni në gjendje t'i kontrolloni kushtet në mënyrë që të ruani integritetin e verës.

MAGAZINIMI

Sapo të vendosni për vendndodhjen, duhet të kuptoni se çfarë lloj magazinimi do të përdorni. Shumica e njerëzve zgjedhin raftet vere. Raftet e verës vijnë në një gamë të gjerë stilesh dhe disa kompani ofrojnë edhe mundësi të bëra me porosi.

Edhe në një qilar të vogël të verës, raftet, habitshmërisht, mund të marrin pak hapësirë, duke ju lejuar të ruani një numër të konsiderueshëm shishesh në një zonë të kufizuar. Shumica e rafteve të verës janë bërë nga druri edhe pse ju do të hasni të tjera të bëra nga metali. Sigurohuni që të zgjidhni madhësinë e duhur. Disa raftet janë të mjaftue-



7 - Bar vere

Çfarë hapësire e mrekullueshme në këtë qilar për t'u argëtuar!



8 - Magji mesdhetare

Ju do të jeni "diku tjetër" (gjendje tjetër) në këtë hapësirë degustimi dhe qilar të shtrenjtë vere.



9 - Qilar rrugicë

Duket pothuajse sikur ndodhet në një korridor. Përdorim i madh i hapësirës.



10 - Lavaman në fuçi vere

Ide e mrekullueshme për të përdorur fuçinë e verës si lavaman!



11 - Qilar prej guri

Kjo është një veçori kaq e mrekullueshme në këtë shtëpi. Sigurisht, nuk është diçka që e shihni çdo ditë.



12 - Strehë bashkëkohore

Duket si arratisje për të ndarë disa momente të mira këtu me miqtë dhe familjen.

shëm të vogla për t'u vendosur poshtë kudo nëpër shtëpi. Të tjerët do të marrin një dhomë të tërë. Për magazinim vërtet të gjerë, siç është njëra prej qindra apo mijëra shishesh, konsideroni marrjen e rafteve të verës që përputhen me nevojat tuaja. Një gjë tjetër për të qenë të kujdesshëm në lidhje me blerjen e rafteve të verës është madhësia e hapjes. Disa shishe të tilla si Magnum dhe shampanjë kërkojnë hapje të mëdha.

Nëse keni nevojë për magazinim më të vogël të verës, ka shumë mundësi përtej një rafti vere. Ju mund të keni një frigorifer të vogël të mjaftueshëm për 50 shishe ose një më të madh për disa qindra shishe ose më shumë. Një tjetër opsion është futja në zgavra. Këto zgavra janë mini-qilaret e kompletuara me magazinimin dhe kontrollin e ajrit të ndërtuar. Mundësitë e tjera të ruajtjes përfshijnë dollapët dhe sirtarët e verës.

Dizajn dhe ndriçim

Dizajni është një pjesë thelbësore e qilarëve të verës. Në fund të fundit, koleksioni është një pikë e krenarisë së madhe për pronarin e saj. Dizajni duhet ta pasqyrojë atë. Kur dizajni një qilar vere, konsideroni të punoni me një kontraktues për të vendosur mbi elementet e dizajnit.

Shumë entuziastë të verës zgjedhin për dysheme parket për t'u harmonizuar me raftet e verës prej druri në mure. Të tjerë zgjedhin dysheme prej guri në kontrast me

raftet e drurit dhe për të krijuar një stil vintage. Xhami është gjithashtu një material popullor sidomos për mbylljen e qilarëve të vegjël nën shkallë të verës.

Një nga aspektet më të rëndësishme të dizajnit është ndriçimi. Ka dy gjëra që duhet të merren parasysh kur të vendosni se çfarë lloj ndriçimi duhet të instaloni. Një është natyrisht stili. A doni një ndjenjë të ngrohtë e të thellë apo një vibrim më të ndritshëm futurist? Një ide e mirë është instalimi i dritave që mund të ndryshojnë ngjyrën për të



Kur është fjala për temperaturë, 1.8 gradë Celsius është e mesmja e artë. Një gamë prej 3-4 pikësh mbi ose nën këtë temperaturë është e pranueshme. Në kimi, ne mësojmë se një rritje e temperaturës rrit normën e reagimit.

pasqyruar gjendjen aktuale. Çështja e dytë është nxehtësia. Llambat halogjene ose llambat inkandeshente kurrë nuk duhet të përdoren, sepse ato lëshojnë shumë nxehtësi, gjë që është e keqe për verën. LED janë më të mirët. Ju mund të zgjidhni nga dritat spot, LED vija-vija, ose prozhektorë në varësi të stilit që ju dëshironi. Përpikuni të nxirrni në pah zona specifike siç janë raftet e verës apo çdo detaj tjetër interesant. Ju gjithashtu mund të keni një shumëllojshmëri të dritave të

sipërpermendura që sigurojnë ndriçim të përgjithshëm.

KËSHILLA BONUS

Ja disa këshilla shtesë që duhet të mbani në mend:

- Zgjidhni një derë të fortë që është e izoluar për të mbrojtur ajrin e qilarit të verës. Nëse doni një derë qelqi, sigurohuni që ajo të ketë izolim të mirë të jashtëm dhe duhet të jetë i dyfishtë. Idealisht, një qilar vere nuk duhet të ketë dritare. Nëse janë të pranishme, ato duhet të jenë të izoluar njësor si dera.
 - Për dysheme, shumica e materialeve, duke përfshirë drurin, qeramikën, laminatin dhe mermerin janë të pranueshme. I vetmi që nuk pranohet është qilimi. Ai do të zhvillojë myk për shkak të niveleve të larta të lagështirës.
 - Për një qilar të madh të verës, merrni parasysh shtimin e një elementi degustimi. Kjo shpesh përbëhet nga një tryezë dhe karrige. Shtoni më shumë hapësira për t'u ulur, nëse planifikoni të mbani shpesh ngjarje degustimi.
 - Mos harroni sigurinë. Gjithmonë mbani derën e mbyllur në qilarin e verës për të parandaluar që çdo individ i paautorizuar të hyjë brenda. Për koleksione me të vërtetë të mëdha, instaloni një sistem alarmi monitorimi si dhe kamera.
- Ngritja e një bodrumi të verës nuk është detyrë e lehtë. Ka qat shumë komponentë për të punuar në përfshirjen e magazinimit, kontrollit të ajrit, dizajnit dhe sigurisë. Por nëse e doni verën tuaj, është një kënaqësi e pafundme pasi qilari i verës plotësohet. Ai bëhet një vend i shenjtë ku ju mund të relaksoheni, të jeni të lumtur dhe të admironi koleksionin tuaj të paçmuar.

Ktima
GEROVASSILIOU



A MUND TA PËRMIRËSOJË MUZIKA SHIJEN E VERËS?

Një studim ka treguar se njerëzit mund të marrin 15% më shumë kënaqësi nga verërat e tyre, nëse pijnë duke dëgjuar llojin e duhur të muzikës. Çfarë mendoni ju? A keni pasur ndonjë përvojë të mirë me kombinime të veçanta të muzikës dhe verës?

Orkestra, muzika dhe vera
Studimi thotë se muzika mund të përmirësojë shijen e verës. Studimi nga një ekip i udhëhequr nga Charles Spence, profesor në psikologji eksperimentale në Universitetin e Oksfordit, harmonizon shije të tilla si e ëmbël dhe e athët ndaj vetive të tingullit si lartësia dhe ritmi.

'Truri ndikohet nga ambienti'
Ata zbuluan se truri, dhe për këtë arsye, edhe shija, ndikohet nga ambienti "jashtë", kur halet dhe pihet. Nëse rrethanat janë të pëlqyeshme, kështu është edhe shija. Pra, nëse doni të bëni shijen tuaj më të mirë, ose të përmirësoni karakteristikat e disa aromave, zgjidhni muzikën tuaj në sfond me mençuri. Gjetjet e përgjithshme ishin se njerëzit duan të harmonizojnë ndjesitë e tyre të jashtme me shijen. Kështu, njerëzit e përfshirë në studim përputhën verërat e kuqe të errëta, si



Malbec, me instrumente të tilla si organo dhe verërat e bardha të lehta, të tilla si Sauvignon Blanc, me harpën. Por tingulli gjithashtu mund të ndryshojë tërësisht shijen dhe



'Truri ndikohet nga ambienti' Ata zbuluan se truri, dhe për këtë arsye, edhe shija, ndikohet nga ambienti "jashtë", kur hahet dhe pihet. Nëse rrethanat janë të pëlqyeshme, kështu është edhe shija



cilësinë e verës. Për shembull, nëse dëgjoni muzikë të fuqishme dhe të rëndë, kjo do ta bëjë shijen e verës më të fuqishme dhe të rëndë, ose nëse dëgjoni muzikën e butë dhe të ëmbël, shija e verës do të korrespondojë.

Studimi kryesisht përputh ndjenjat e përgjithshme të shijes me karakteristikat muzikore, por verërat komplekse kanë një simfoni aromash, të cilat, kur përputhen me muzikën komplekse, do të nxisin ndjesi, shije dhe cilësi të ndryshme gjatë gjithë kohëzgjatjes së këngës. Rezultatet

Verërat e ëmbla, të tilla si një Riesling Late Harvest, përputhen me muzikë me ritëm të njëjtë, temp të ngadaltë dhe tingull të lartë po të butë. Muzika e pianos është më e mira.

Verërat me aciditet, italiane të



Verërat e ëmbla, të tilla si një Riesling Late Harvest, përputhen me muzikë me ritëm të njëjtë, temp të ngadaltë dhe tingull të lartë po të butë. Muzika e pianos është më e mira.

kuqe si Barbera, korrespondojnë me muzikën që ka një ritëm të sinkopuar (të copëtuar), temp të shpejtë dhe një tingull të lartë. Instrumentet tunxh janë të mira. Fino Sherry dhe verëra të tjera të kripura janë gjithashtu të mira me instrumente bronzi por preferohen stakato. Studimi gjithashtu përputh aroma specifike me muzikën. Verërat me aroma frutash, të tilla si Beaujolais, përputhen me një tingull të lartë, ndërsa verërat e tymosura (Margaux), çokollatë e errët (Nero d'Avola) ose kedri (Bordeaux) përputhen me një tingull të ulët.

Vera me tanina të larta përputhet me kitarë rok të rëndë, me tela të fortë dhe verërat e plota përputhen me një orkestër simfonike. Për kombinime më të përgjithshme të aromës dhe tingullit, ekipi i Universitetit të Oksfordit është në procesin e përputhjes së aromave specifike me tingujt në shumë më tepër detaje.

Verërat me një aromë të fortë portokalli si Sauternes, përputhen me muzikën që ka një timbër të kthjellët dhe të mprehtë, artikulum stakato dhe dinamik, një ritëm të sinkopuar, të gjallë dhe të shpejtë.

Aromat e vaniljes, të tilla si America-oaked Chardonnay përputhen me muzikën me një timbër të butë, artikulumin legato, madje edhe ritmin dhe një ritëm të ngadaltë.



Njihuni me produktet, që e bëjnë pirjen e verës kaq argëtuese

Kur vjen puna te vera, nuk ka shumë për t'u ankuar. Në fakt, ajo është në thelb e vetmja gjë që na bind për t'i shkuar deri në fund një jave të lodhshme pune. Edhe pse pirja e një gote vere është

gjithmonë një kohë e mirë, rutina javore na rraskapit. Për fatin tonë të mirë, bota e krijuesve të produkteve të verës ka marrë një qasje më humoristike për disa nga ofertat e saj më të fundit,

duke e bërë aktin e pijes më pak të dëshpëruar dhe më zbavitës. Ja disa nga pajisjet tona të preferuara që kanë goditur tregun. Merrni gotën me verën tuaj të preferuar. Gëzuar!

GOTA-SHISHE VERE

Ata thonë se një gotë verë në ditë mund ta mbajë mjekun larg. Ne themi se kemi gjetur gotën tonë.



MBAJTËSJA-BRESHKË E VERËS

Dilni nga zhgualli juaj dhe ndani vendin tuaj të fshehtë me miqtë breshka. Kjo vajzë dëshiron të qëndrojë në shoqërinë tuaj, por është pak zhvatëse shishesh. Baristi ia rrëmbeu shishen breshkës, po ti ç'pret? Mos është koha për ta pirë atë shishe?!



PREZERVATIVË VERE

Siguria së pari, miq adhurues të verës. Qëndro i mbrojtur me këto prezervativë të zgjuar. Dhe nëse është hera e parë, mos u bë shumë nervoz. Ata janë të lehtë për t'u përdorur dhe ju jeni të sigurt.



DEKANTUESI DEM

Dekantimi (ajrimi) i verës suaj ndihmon për ta mbajtur atë të thatë, të butë dhe të freskët. Është një investim që duhet bërë për çdo verë, nëse dëshiron të sigurosh një gotë cilësore. Dhe këto nuk janë broçkulla.





PADAM

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



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

ARGË-
TUESE



Dashuria e kësaj gruaje për verën frymëzon argëtimin me serinë e "stërvitjes duke pirë verë": "Unë jam e kënaqur që kjo i bën njerëzit të qeshin"

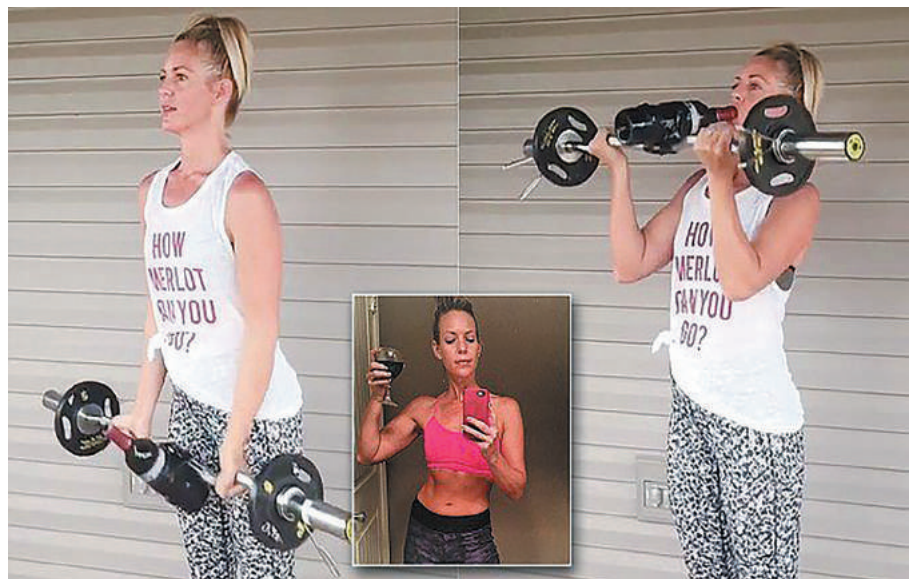
SITË STËRVITESH DUKE PIRË VERË

NJIHUNI ME MEGAN VAUGHAN, GRUAJA QË ARGËTON NDJEKËSIT E SAJ NË RRJETET SOCIALE

Megan Vaughan dashuron tri gjëra kryesore në jetë: bashkëshortin e saj, stërvitjen dhe verën. Një natë, një personazh i njohur i radios nga Clarksville, Tennessee, vendosi të ndërthurë dashurinë e saj për verën me stërvitjen. "Unë erdha në shtëpi nga palestra dhe kisha një gotë verë në dorë dhe i thashë vetes: unë ende jam me rrobat e mia të stërvitjes, betohem, nëse vendos një pipë në gotën time të verës, unë mund të bëj pompa", thotë Vaughan për "PEOPLE". Bashkëshorti i saj mendonte se e gjithë kjo ishte "kaq budallallëk", por ajo e bindi



për ta filmuar atë. "Unë e postova atë në faqen e 'Facebook'-ut të stacionit tim të radios dhe ajo mori 27 milionë shikime. Kështu



që unë vetëm vazhdova të bëj më shumë!", thotë ajo. Vaughan që nga ajo kohë ka punuar me shtangat e dorës të lidhura me një gotë verë, shkon për shëtitje me një shishe vere, bën pompa barku duke kthyer gllënjka me verë dhe akoma më shumë. Ajo nuk planifikon videot përpara kohe - "frymëzimi më godet rastësisht," thotë ajo, ashtu si regjistroi video, duke ngritur shtanga dhe duke pirë verë me një pipë në një shishe të lidhur me to. "Sapo kishim lëvizur në Tenesi dhe kisha çpaketuar shtangat. Dhe mendova, oh, nëse do të ngjisja këtu një shishe vere mund të bëja



një video. Dhe burri im tha 'oh, sërish'", thotë ajo duke qeshur. "Por ai është në Ushtri dhe i njeh të gjitha këto lëvizje 'MacGyver'

(serial aksion amerikan), kështu që më ndihmoi dhe e filmuam atë. Jam e sigurt se fqinjët tanë të rinj mendonin se ishim të krisur".

Vaughan thekson se "stërviçet e saj duke pirë verë" janë thjesht "argëtuese". "Nuk është e vërtetë që unë bëj vetëm këtë në jetën reale", thotë ajo. "Jam shumë e shëndetshme, punoj gjashtë ditë në javë dhe më pëlqen një gotë verë gjatë darkës. Kjo është e gjitha". Qëllimi i saj i vetëm është argëtimi. "Unë jam e lumtur që kjo i bën njerëzit të qeshin," thotë Vaughan. "Kjo është gjithçka që më intereson".



A VJETËROHEN GJYSMËSHISHET PREJ 375ML MË SHPEJT SE SHISHET STANDARDE 750ML?



A vjetërohen gjysmëshishet prej 375ml më shpejt se shishet standarde 750ml? Nëse po, a ka një formulë për konvertimin nga standardi në gjysmëshishe?

Një specialist vere me famë ndërkombëtare përgjigjet se është një tifoz i madh i gjysmëshisheve. I pëlqen t'i porosisë ato në restorante dhe dëshiron që tregtarët t'i shesin ato në sasi të konsiderueshme.

Kjo pyetje, sipas tij, mbart një lloj saktësie dhe falë eksperiencës shkojmë në përfundimin se shishet më të vogla do të vjetërohen më shpejt se shishet më të mëdha. Kjo, për shkak se raporti i ullazhit (hapësira boshe brenda shishes në mes të verës dhe tapës) ndaj verës është më e madhe në shishe të vogla: Sasia e ajrit brenda një shisheje të pahapur të verës tenton të jetë pothuajse e njëjtë, pavarësisht nga madhësia e shishes, kështu që sa më e

vogël të jetë shishja, aq më i madh është ndikimi që oksigjeni do të ketë në verë dhe oksigjeni është një faktor kyç në zhvillimin dhe vjetërimin e verës.

Rekomandimet e "Wine Spectator" shkojnë për shishe standarde 750ml, por këto rekomandime mund të jenë ende të dobishme pa marrë parasysh madhësinë e shishes në bodrumin tuaj. Nëse ka një interval kohor për vjetërimin, përdorni datën më të hershme për shishet e vogla dhe atë të fundit për shishe të mëdha. Nëse rekomandimi është "pini tani", do të thotë që ne nuk besojmë se verërat do të përmirësohen me vjetërimin, pa marrë parasysh madhësinë e shishes.

Grapa *Berta*



Aleandro Distribution / Tiranë, Albania

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

VERA
&
VIPAT

Armani, Versace, Wang, Gaultier - ne shqyrtoam tetë stilistë dhe gjetëm verën që i përshtatet stilit të tyre. Gjithashtu do ju njohim edhe me ikonat e modës që janë kthyer te vera.



STILISTËT DHE VERA QË I PËRSHTATET THELBIT TË TYRE

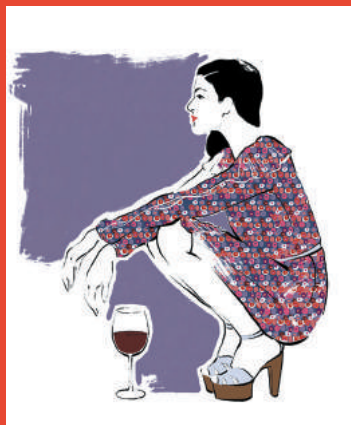
SI TË BËSH BASHKË VERËN DHE IKONAT E MODËS. JA GUIDA E ILUSTRUAR

Stilisti: Michael Kors

Thelbi: Guximtar dhe seksi, të prekshme, casual e të rehatshme

Vera: Lodi Zinfandel

Thelbi: Një histori e vërtetë amerikane e suksesit, Zinfandeli, mesa duket, doli nga askund për të gjallëruar jetën tonë dhe gotat e verës. Megjithëse disa versione mund të vijnë në një farë mase të fortë - mendoj Michael Kors në Projektin Runway - shumica e shisheve nga Lodi janë aq të lehta dhe miqësore sa një kuletë Michael Kors ose veshje verore. Frutat e spikatura dhe aciditeti i fortë janë ideale për mishin e tymosur të gatuar jashtë, ndërsa disa Zinfandelë nga Lodi nuk do të ishin në vendin e duhur në një darkë të rafinuar.



Stilisti: Donatella Versace

Thelbi: E fortë, por elegante

Vera: Priorat

Thelbi: Strukturuar masivisht me tanina të larta, me aromë frutash të pjekura, por në mënyrë karakteristike elegante në elemente të forta minerale dhe nuanca pikante, verërat e Priorat janë shprehje të mëdha të kundërtave të ekuilibruara. Kontrasti kompleks - e mrekullueshme dhe mahnitëse, por çuditërisht e hijshme - i bën jehonë stilit të Versace-s, që lidhet me prirjen për metale dhe bizhu të shtrenjta me zejtari cilësorë në harmoni të plotë.



Stilisti: Stella McCartney

Thelbi: I rehatshëm, vetësiguri, i rafinuar

Vera: Alsasa Riesling

Thelbi: I bukur. I gjallë. Energjik. Të gjitha janë po aq të zbatueshme në një gotë Riesling Alsace ashtu si dhe një model që ecën në pasarelën e fundit, i veshur nga Stella McCartney. I rafinuar, kompleks, i pjekur dhe i klasit botëror, Riesling, nga ky rajon në Francën Verilindore ka një karakter që përputhet me modën e stilistit britanik: E drejtë për pothuajse çdo situatë, por boll mahnitëse për të mbajtur majat në punët më të sofistikuara.



Stilisti: Giorgio Armani

Thelbi: Luksoze, ceremoniale

Vera: Barolo

Thelbi: Barolo konsiderohet mbreti i verërave italiane dhe Giorgio Armani është në majën e mbretërisë së modës italiane. Rrobat e tij të inspirojnë një ndjenjë hijeshie, eleganceje dhe joshjeje delikate, të cilat janë dhe shenjat dalluese të një Baroloje të rafinuar dhe mjaft të vjetër. Maja e verërave të bëra nga rrushi Nebbiolo, Barolo do të qëndrojë në qilarin tuaj për shumë vite, ashtu si një veshje Armani do të mbetet një shtyllë në veshjet tuaja.



Stilisti: Ralph Lauren

Thelbi: Elegancë e qëndrueshme, relaksuese

Vera: Russian River Valley Pinot Noir

Thelbi: Shumë e konsiderojnë Russian River Valley më të mirën Pinot Noir në SHBA. Verërat mund të shkojnë me stilin e butë dhe të aksesueshëm, si një palë xhins Polo, që të rrinë këndshëm në trup, apo si një kostum Purple Label të Ralph Lauren. Sido që të jetë, është mishërimi i një vereje klasike amerikane, nëse kërkon ndonjë treg masiv apo jeni të gatshëm për porosi.



Stilisti: Alexander Wang

Thelbi: Plot gjallëri, e përshtatshme për çdo ambient, bombastike

Vera: Loire Valley Cabernet Franc

Thelbi: Kjo nuk mund të jetë vera në krye të listës, por me një ndjenjë të fortë vetëbesimi dhe pak avangardë, verërat e kuqe të Chinon janë të ngjashme me një seri veshjesh të Alexander Wang. Duke ofruar aromë frutash joshëse me shije pikante dhe aciditet të fortë, vera gjithashtu ka një përbërje të mirë, ashtu si stili për të cilën është i njohur Wang, i ekuilibruar, por lozonjar,



IKONAT E MODËS QË JANË PRODHUES VERE

Stilisti: Jean-Paul Gaultier

Thelbi: Në maja, i fortë, bën një përshtypje të thellë

Vera: Barossa Valley Shiraz

Thelbi: I mbushur me aromë të ekzagjeruar të frutave dhe shije dalluese pikante, Barossa Valley Shiraz e Australisë ndan shumë me stilin e veshjeve shumë joshëse të Jean-Paul Gaultier. Gaultier tregon formën njerëzore në një stil provokues lozonjar, ashtu si verëbërësi Barossa Valley tregon anën pikante të rrushit me verëra hot të përgjakura që bëjnë një ekspozim të "paturpshëm".

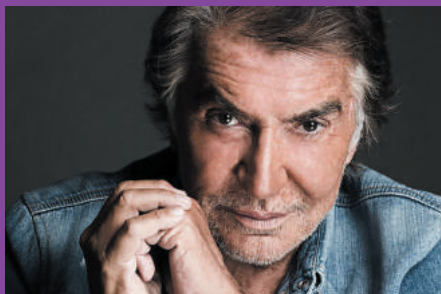


Stilisti: Junya Watanabe

Thelbi: I pavarur, i sigurt, jo për të gjithë

Vera: South African Pinotage

Thelbi: Ekstremitetet e shpeshtë, Pinotage adhurrohet dhe përflitet nga verëdashësit. E njëjta gjë mund të thuhet edhe për stilimet e Junya Watanabe, krijimet avangarde të së cilës shpesh duken sikur kanë dalë nga një studio arkitekti e jo nga një atelie mode. Ndërsa mund të të mbushë plot energji të veshësh një helmë (kapele) apo veshje të mbuluara me kulla të dala jashtë, ata pasqyrojnë një stil që sfidon dhe ke ç'të thuash, ashtu si natyra e Pinotage, ekzotike dhe e guximshme.



Roberto Cavalli

Çfarë vere shkon me printime kafshësh? Përgjigja më e mirë mund të vijë nga projektuesi italian Roberto Cavalli, i cili themeloi "Cavalli Tenuta degli Dei" me djalin e tij Tommaso, i cili edhe e menaxhon si verëbërësi i saj. E vendosur në Panzano në Chianti, kantina prodhon dy përzierje Toscana të kuqe dhe një Chianti Classico.



Stefano Sincini

Stefano Sincini, CEO i shtëpisë së lëkurave luksoze italiane, Tod's, zotëron Tenuta Pianirossi, një kantinë në Toskanë, e cila ka një hotel agroturist bregdetar, në pamje e vogël po shumë elegante.



Coco Chanel

Ikona e stilit dhe e modës, Coco Chanel është e njohur për veshjen në ngjyrë të zezë, por Chanel u zgjerua në ngjyra edhe me të kuqen, me blerjen e stendave në Bordo; Château Rauzan-Ségla, Château Canon dhe Ulysse Cazabonne. Chanel gjithashtu bleu kantinën St. Supéry në Napa Valley, në vitin 2015.



Polegato

Ju mund të ndjeheni më të lehtë me një palë këpucë Geox dhe një gotë Villa Sandi Prosecco, me siguri do të shtoni atë ndjesi. Të dyja janë në pronësi të familjes Polegato, e cila gjithashtu prodhon këpucë për t'i dhënë biçikletës për Diadora.



Nadia Zenato

Vlerësimi i verës merr një kuptim krejtësisht të ri me bizhutë e bazuara mbi verën të Nadia Zenatos. Ndërkohë që anëtarët e tjerë të familjes përqendrohen në verën e Zenatos, Nadia merr frymëzim dhe materiale nga bota e verës për të krijuar byzylykë, varëse, unaza dhe vathë që përmbajnë tapa shishesh vere.



Louis Vuitton

Shampanja është gjithmonë në modë në Louis Vuitton Mowt Hennessy (LVMH). LVMH është shtëpia e koleksioneve të verës, modës, parfumeve, kozmetikës dhe bizhuterive me famë botërore, përfshirë Dom Pérignon, Krug dhe Château d'Yquem, si dhe Fendi, Givenchy, Christian Dior e Bulgari.



Massimo Ferragamo Castiglion del Bosco

Pronari / verëbërësi Massimo Ferragamo Castiglion del Bosco është administratori i Ferragamo USA, si dhe djali më i ri i stilistit të këpucëve më të famshëm të Italisë, Salvatore Ferragamo.



Christie Brinkley

Gjithë vajzat amerikane po shkojnë drejt modës italiane. Duke pasur më shumë se 500 kopertina revistash, modelja Christie Brinkley ka promovuar Proseccon e sapohedhur në treg të brandit të saj Bellissima.



Arnaldo Caprai

Prodhuesi i Sagrantinos, Arnaldo Caprai sjell edhe botën e kashmirit dhe byzylykëve të dantellës Cruciani. Kompania është gjithashtu furnizuesi kryesor i dantellave në Vatikan.



Charles Heidsieck dhe Piper-Heidsieck

Të dyja, Charles Heidsieck dhe Piper-Heidsieck, janë bashkëpronarë të EPI Holdings të familjes Descours, markat e të cilave përfshijnë gjithashtu këpucë J.M. Weston, veshje të fëmijëve Bonpoint dhe këmishë për meshkuj, Alain Figaret.

ÇUDIRA
HOLLI-
VUDIANE



Oskar 2018, Jennifer Lawrence kapërcen karriget duke mbajtur një gotë vere në dorë



Jennifer Lawrence u argëtua shumë teksa kapërceu karriget në Oskar ndërsa mbante në dorë një gotë me verë.



Jennifer Lawrence është lavdëruar për sjelljen e saj të çuditshme në Oskar 2018, pasi ylli i mirënjohur është parë duke kapërcyer mbi karrige me një gotë verë në dorë, ndërsa përpiqej të ulej në vendin e saj për ceremoninë.



Lawrence, e cila më parë fitoi si "Aktorja më e mirë" për "Playlist të Silver Linings" në 2012-n, u bashkua me Jodie Foster pasi ajo paraqiti të njëjtin çmim në Frances McDormand për rolin e saj në "Three Billboards Outside Ebbing, Missouri".

Por ishte sjellja e shkëlqyer moskokëçarëse e Lawrence-it në ceremoni që tërhoqi vëmendjen, me yllin që ngrinte fustanin e saj ndërsa përpiqej me delikatesë për



të manovruar mbi rreshtat e karrive brenda Teatrit Kodak. "Jennifer Lawrence që kapërceu karriget me atë fustan pa

derdhur një pikë vere meriton një Oscar", pretendoi një llogari në "Twitter".

Një tjetër tha: "Jennifer Lawrence që kapërceu karriget, ndërsa mbante një gotë me verë, për t'u ulur në vendin e Oskarit të saj, është tashmë etaloni im estetik". Përfshirja e Lawrence me Foster në ceremoni erdhi pas largimit të Casey Affleck, i cili u hoq nga paraqitja e çmimit të aktorese më të mirë, pasi u përball me akuzat historike të sulmeve seksuale. "Është një ditë e re në Hollywood", tha Lawrence, ndërsa paraqiti çmimin - duke iu referuar shfaqjes së lëvizjes "Me Too", pas akuzave të sjelljeve të pahijshme seksuale të hasura nga një yll i Hollivudit.

CAMPO ALLA SUGHERA



ÇDO GJË SHIJON ME VERËN ROZË

5 pjata që shkojnë përsosmërisht me një gotë verë rozë



1

BËRXOLLË E PËRSOSUR

Po, edhe bërxolla shkon me verë rozë.

Përbërësit:

1/2 bërxollë e trashë, e copëtuar (pothuaj 900 gram)

1 lugë gjelle vaj vegjetal

Kripë tavoline dhe piper të zi të saposhtypur

3 lugë gjelle gjalpi pa kripë, në temperaturë dhome

Përgatitja

Lëreni bërxollën të rrijë në temperaturë dhome, gjë që do e ndihmojë të gatuhet

më shpejt dhe në mënyrë të barabartë.

Nisni të ngrohni një tigan, mundësisht prej gize, në nxehtësi mbi mesataren.

Më pas hidhni vajin në tigan dhe lëreni të gatuhet derisa të dalë tym. Hidhni kripë dhe piper mjaftueshëm dhe gatuajeni derisa të formohet një kore kafe nga poshtë (mos e ktheni) për 4 minuta.

Hiqeni bërxollën nga tigani dhe vendoseni në dërrasën ku pritet mishi me pjesën e

pjekur nga lart. Prite mishin që nga kocka në dy pjesë: Pjesën majtas kockës dhe pjesën djathtas saj. Pritini të dyja pjesët drejt, në mënyrë që vijat e prerjes të jenë pingule me kockën. Pasi e pretë, futeni në tigan me anën e gatuan nga lart. Hidhni gjalpë nga lart dhe gatuajeni derisa të shkrijë gjalpi derisa të piqet pak, 4 deri 6 minuta. Shërbejeni me lëngun e mishit nga tigani të hedhur mbi të.

ASPARAGË, PROSHUTË E PJEKUR DHE DJATHË BRIE I PJEKUR NË SKARË



Proshuta e pjekur dhe
verë rozë = parajsë

Receta: Asparagus,
Proshutë e pjekur dhe
djathi Brie i pjekur në skarë
Përbërësit

4 feta të mëdha bukë fshati
1/8 filxhan vaj ulliri
1 thelb hudhër
225 gr djathë brie (ose
ndonjë djathë tjetër të butë)
16 fije asparagë
kripë

8 feta proshutë

Përgatitja

Ngrohni një tigan apo një
zgarë me nxehtësi të
mesme. Mbani 2 lugë të
vajit të ullirit dhe derdhni
pjesën tjetër mbi bukë,

vajosni të dyja anët e çdo
cope. Thekni bukën në të
dyja anët derisa të keni
bukë lehtë të artë dhe të
thekur, pastaj vendoseni
mënyanë. (Lëreni tiganin
apo zgarën në nxehtësi të
mesme). Fërkoni çdo fetë
buke në të dyja anët me
thelpin e hudhrës së
papërpunuar, i cili do të
shndërrohet në një shtresë
të hollë të ngjyrosur në
sipërfaqen e bukës.
Skuqini në një tigan fetat e
proshutave mbi nxehtësinë
mesatare deri sa të gjithë
yndyrat të kenë shkrirë dhe
proshutë të jetë e thekur
mirë. E lëmë mënyanë.

Gatuani asparagët në tigan
në yndyrën e proshutës dhe
spërkateni me kripë dhe
gatuani për rreth 3-4
minuta.

Shtreso 55 gramë djathë në
çdo fetë bukë dhe gatuani
në të njëjtën tavë për rreth
1 minutë ose derisa djathi
të fillojë të shkrihet.

Vendosni asparagët sipër
djathit dhe vendoseni
proshutën në krye.
Shërbejini sanduiçet e
nxehtë dhe shërbejini si
aperitivë.

Koha e përgatitjes: 5
minuta

Koha e gatimit: 10 minuta

Numri i të servirurve: 4

3

SALMON ME SALCË PESTO PREJ KOPRE DHE FARASH LULEDIELLI

Një peshk rozë takohet me një verë rozë.

Kjo pjatë përmban salmonin, sigurisht që mënyra më e mirë për ta gatuar, ashtu si gjithmonë, është mos ta mbigatuash.

Është pesto që e merr gjithë pjesën kremoze të saj nga farat dhe majoneza, ka shumë shije dhe plot me gjëra të shëndetshme si fara, erëza dhe limon.

Dhe brokoli! Ajo çfarë farë ndodh nëse e gatuan për disa minuta në temperaturë të lartë është se lulet bëhen krokante dhe bëhet tërësisht e shijshme. Nëse e gatuan qoftë edhe njëherë në këtë mënyrë, brokoli nuk do ju shijojë kurrë në asnjë mënyrë tjetër.

Dhe nuk besoj se e përmenda se gjithë këtë mund ta gatuan vetëm për 30 minuta.

Përbërësit për peston:

¼ filxhan fara luledielli të pjekura

¼ filxhan gjethe borziloku

¼ lugë gjelle me kopër të freskët

¼ lugë gjelle vaj ulliri

2 lugë gjelle lëng limoni të shtrydhur, nga një gjysmë limoni

1 lugë gjelle qepë të njomë të copëtuar (rreth 1 qepë do ju duhet)

1 thepi hudhër të grirë

1 lugë gjelle majonezë

Përbërësit për brokolin:

1 kokë brokoli, e ndarë në lule të vogla, kujdes të mos thërrmohet shumë

1 gotë gjelle vaj ulliri

1/4 lugë kripë deti



Përbërësit për salmonin:

1 lugë gjelle vaj ulliri

4 fileto salmoni

Kripë deti dhe piper të sapothërrmuar

Fara luledielli dhe kopër për garniturë

Përgatitja

1. Nxeheni stufën përpara duke vënë sa më lart mbështësen e tepsisë.

Vendosni letër kuzhine mbi një tepsì.

2. Vendos farat e lulediellit, gjethet e borzilokut, koprën, vajin e ullirit, lëngun e limonit, qepën e njomë dhe hudhër në një blender të vogël. Përzijeni derisa gjithçka të jetë e butë dhe kremoze. Hidhni peston në një tas të vogël dhe hidhni dhe majonezën. Hidhni dhe kripë deti. Nëse doni, mund ta holloni peston me pak ujë për ta bërë më të rrëshqitshme.

3. Vendosni brokolin në letrën e kuzhinës që përgatitët.

Lageni me vaj dhe hidhni lehtaz kripë deti dhe futeni në sobë. Lëreni të piqet për 10

minuta ose deri sa të errësohet dhe të theket. S'ka asgjë të keqe nëse mban pak erë të djegure.

4. Nxeheni vajin në një tigan që nuk ngjit në temperaturë mesatare. Marinoni filetot e salmonit me pak kripë dhe piper dhe vëri në tigan, me lëkurën nga poshtë. Lëri të skuqen për 3 minuta ose aq sa lëkura të fillojë të forcohet.

5. Uleni nxehtësinë e furrës deri në 320. Hapeni derën dhe lëreni furrën të ftohet për rreth një minutë.

Vendoseni peshkun në furrë dhe lëreni të përfundojë duke e pjekur ngadalë dhe për afërsisht 5 minuta të tjera. Salmoni duhet të arrijë në një temperaturë të brendshme prej 140 gradësh. Do e kuptoni që është bërë, kur mishi të shkëputet lehtë dhe do të duket shumë e lagësht.

6. Servireni salmonin me peston mbi të dhe me brokolin në anë. Hidhni një sasi të vogël farash luledielli dhe kopër mbi të nëse dëshironi.



Pica me lakra brukseli, ku në vend të salcës keni qepë të karamelizuar dhe mocarela, të pjekur në mënyrë perfekte e të artë. Sipas recetës, do ju dalë një picë e madhe 30 cm ose dy të vogla nga 22 cm.

Përbërësit:

Për balsamik me qepë të kuqe
1 deri në 2 lugë vaj ulliri
2 qepë të kuqe mesatare ose një qepë të madhe
Spec i kuq pluhur
Kripë
¼ filxhan uthulle balsamike
Për lakrën e brukselit
200 gram lakra brukseli
1 e gjysmë deri dy lugë çaji me vaj ulliri
Kripë dhe piper të zi të saposhkërmoqur
Për picën
Brumë pice gruri, të bërë vetë apo të blerë
1 e gjysmë deri 2 filxhanë me djathë të grirë, jo shumë me yndyrë
1/4 filxhan djath Parmexhan të grirë

4

PICË ME LAKRA BRUKSELI DHE ME BALSAMIK ME QEPË TË KUQE. SUPER E SHIJSHME

Përgatitja

Ngrohni furrën para në 425 gradë Fahrenait dhe nëse keni një picierë vendoseni në mbajtësen e mesit të furrës. Prijini qepët në feta rrumbullake e të holla (sa më të holla të jenë, aq më shpejt gatuhen)
Përgatitini lakrat duke prerë skajet e forta dhe hidhini ato. Me duar ndani gjethet dhe prisni përsëri skajet e reja të forta që dalin dhe vazhdoni derisa ta keni ndarë të gjithën në gjethe. Përsëriteni këtë proces për gati gjysmat e lakrave dhe të tjerat prijini në feta të holla nga lart poshtë. Spërkatini lakrat me një lugë e gjysmë çaji me vaj ulliri dhe hidhni mjaftueshëm. Fërkojeni vajin mbi gjethet e lakrave derisa ato të jenë të veshura lehtë me vaj dhe nëse është e nevojshme hidhni prapë vaj. Hidhni pak kripë dhe piper dhe hiqeni mënjane.
Për të përgatitur qepët e kuqe, ngrohni një lugë gjelle vaj ulliri në një tigan në nxehtësi mbi mesataren. Shtoji qepëve pakëz spec të kuq pluhur dhe kripë. Hidhni në tigan pasi i keni përzier. Mbulojini dhe nisini t'i gatvani, duke i përzier herë pas herë për 10 minuta ose derisa qepët të jenë zbutura. Sa më hollë t'i keni prerë, aq më shpejt ato do gatuhen.

Hidhni uthullën balsamike the përziejini për t'i kombinuar. Vazhdoni të gatvani, pa e mbuluar tiganin dhe për disa minuta, derisa uthulla balsamike të jetë kondësuar dhe kryesisht të jetë thithur nga qepët. Hiqeni nga nxehtësia dhe lëreni mënjane të ftohet.
Ju rekomandoj, nëse jeni duke e bërë vetë brumin e picës, bëni dy pica dhe nëse e keni blerë, bëje të gjithë në një. Për ta hapur brumin, do ju rekomandoja ta bënit mbi letër kuzhine që të transferohet sa më lehtë për në furrë. Për rezultate sa më të mira, hapeni brumin sa më hollë të jetë e mundur, duke mbajtur nivel të barabartë në të gjithë sipërfaqen. Mbi brumë vendosni një shtresë qepësh, mbi të hidhni djathin mocarela, më pas hidhni lakrat dhe përfundojeni me një spërkatje të lahtë me djath parmexhan. Futeni picën në furrë (nëse nuk keni një picierë mund ta bëni në një tepsi biskotash). Piqeni derisa koret të kenë ngjyrë të artë, djathi të formojë flluska dhe lakrat të bëhen pak të forta në skaje, rreth 10 deri 14 minuta. Përsërite me picën e mbetur nëse keni bërë 2. Mbi picën/picat hidhni pakëz piper të zi të saposhkërmoqur dhe spec të kuq pluhur nëse doni dhe pastaj ndajeni dhe shërbejeni.

5

SALLATË ME KARKALEC, AVOKADO DHE MISËR TË PJEKUR



Një sallatë restoranti, e bërë në shtëpi.

Përbërësit:

2 misra të ëmbël të qëruar
3 shirita proshute të prera në formë kubike

200 gr karkalec të madh, të qëruar me ose pa bishta të qëruar

4 filxhanë sallatë jeshile të prerë

1 avokado pa lëkurë, pa bërthamë dhe të prerë në formë kubike

1/3 filxhan djathi të grirë guda (opsionale)

salcë pesto me dhallë

Përbërësit e pestos:

1/2 filxhan dhallë

1/2 majonezë ose jogurt grek

1/4 filxhan pesto të blerë apo të bërë

1 qepë të vogël të grirë

1 lugë gjelle lëng limoni

Pak kripë dhe piper, për shije.

Përgatitja

Ngrohni një tigan në nxehtësi të lartë. Shtoni misrat dhe lërinin të piqen në të thatë për 6-8 minuta, përziejini herë pas here deri sa skajet e tyre të fillojnë të behen kafe dhe të karamelizohen. Çojini misrat në një pjatë dhe lëreni mënjane.

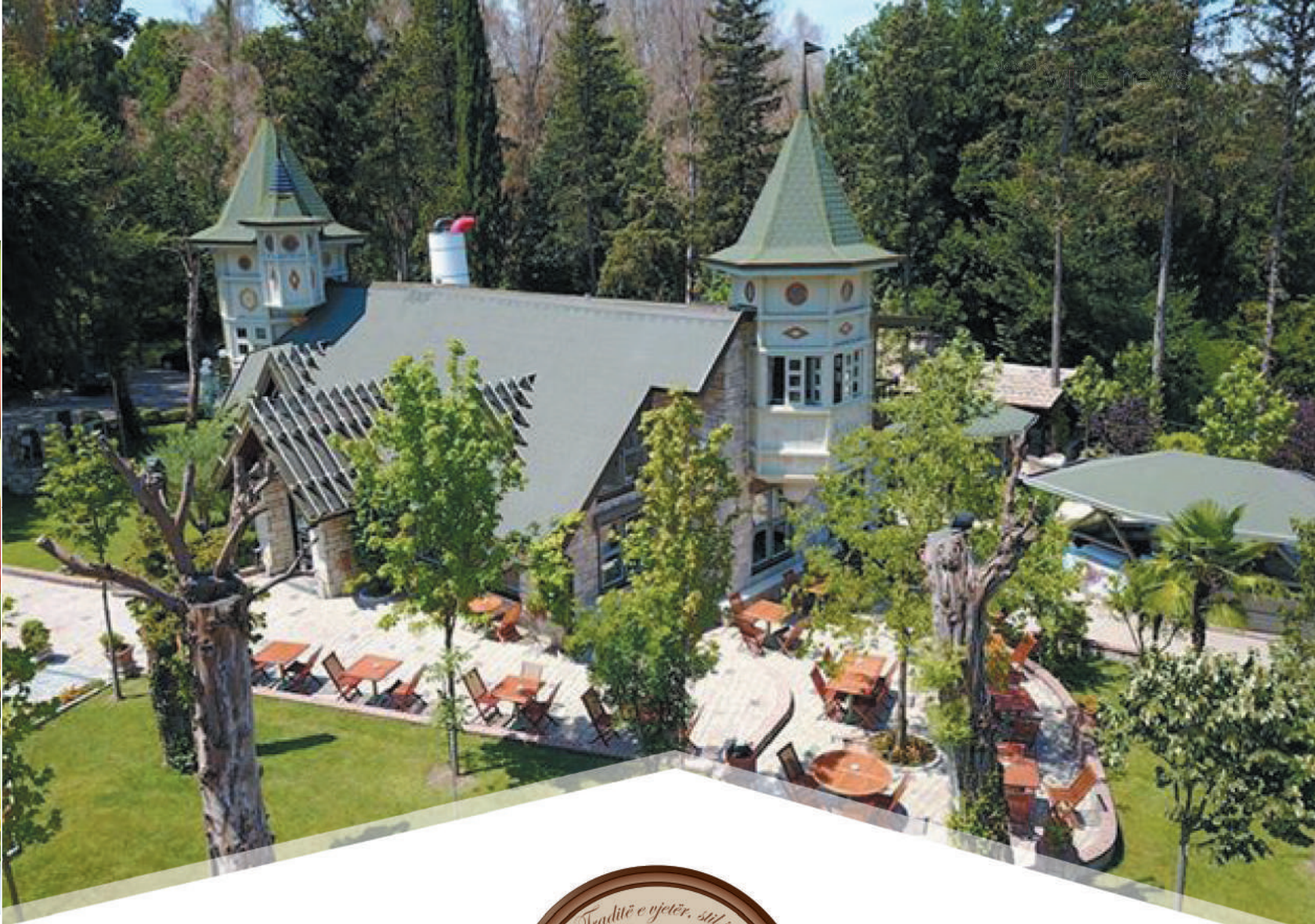
Uleni nxehtësinë në mesatarisht të nxehtë. Në të njëjtin tigan shtoni proshutë. Skuqeni për 6 minuta, duke e përzier herë pas here derisa të bëhet e ngurtë. Hiqeni proshutën me një lugë me vrimë, në

mënyrë që yndyrnat të ngelen në tigan. Shtoni karkalecat dhe skuqini pak derisa të jenë të gatuar dhe të marrin ngjyrë rozë, për gati 2 minuta (në varësi të madhësisë së karkalecave). Hiqini karkalecat dhe lërinin mënjane. (Tani mbaruat me tiganin që përmban shije të larmishme)

Përgatisni sallatat tuaja, duke hedhur në të njëjtin vend sallatën jeshile, misrin, proshutën, karkalecin dhe avokadon. Hidhni salcë sipër dhe shërbejeni.

PËR TË BËRË SALCËN:

Përziejini të gjithë përbërësit dhe hidhni kripë dhe piper.



“Tradite e Vjeter, Stil i Ri”



“Old Tradition, New Style”



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



SI PO E NDRYSHON VERA INDUSTRINË E BUKURISË

Na ishte një kohë, shumë më parë, kur vera përdorej si produkt bukurie për të varfrit. U shfaq përpara 2000 vjetësh dhe tani është një nga më të kërkuarat dhe të shtrenjtat ilaç bukurie në planet. Zbuloni se si është përdorur dhe pse është kaq efektive.

Gratë, gjatë periudhës së lashtë romake, dihej që merrnin llumin e verës dhe lyenin me të faqet e tyre, një alternativë më e lirë krahasuar me petalet e trëndafilave, pudra e preferuar në atë kohë. Duke ecur përpara 2000 vjet, vera është bërë një nga eliksiret më të shtrenjta dhe më të kërkuara për bukurinë në treg.



PARQET 'ZBAVITJE' TË BUKURISË

Ne të gjithë e dimë se Japonia shquhet për gjëra të çuditshme, kështu që nuk është habi që të zbuloni se vetëm jashtë Tokios ka një park zbavitjeje (Yunessun Resort), ku mund të laheni në pijen tuaj të preferuar. Ndërsa çaji jeshil, sakeja (verë orizi) dhe kafja përbëjnë tri pishina të parkut, deri më tani më popullore është pishina gjigande e mbushur me verë të kuqe. Mysafirët mund të pushojnë ndërsa një shishe gjigande mbush pishinën me një rrjedhje të vazhdueshme të verës. Freskët? Ç'kënaqësi! Por nuk do t'jua rekomandoja ta pinit atë.



KUJDESITI I LËKURËS ME VERË



Prodhimet e kujdesit të lëkurës me produkte të verës po shfaqen anembanë botës, duke futur një shumëllojshmëri të rrushit si përbërës kryesor. Kush do ta kishte menduar se të qenurit bujar me locionin kremoz Pinot Noir dhe Zinfandel në fytyrën tuaj mund të jetë ndërë ndonjëherë aq mirë? Ndërkohë që produktet më të lira të prodhuara në masë po shfrytëzojnë këtë prirje të re, ekzistojnë edhe disa prodhues tepër të lartë.



Marrim Vinevera, për shembull: Resveratol Malbec DNA Biology Emulsion Capsules (Emulsion kapsulash të ADN biologjike të resveratrolit malbek) do t'ju kushtojë 2.000 \$ për një paketim të vetëm, 5.000 dollarë nëse doni paketën e tërë. Shtrenjtë? Po. Por janë për t'u hequr kapelen për dizajnin e tyre, kurrë s'është parë asnjëherë diçka si ai më parë.

SPA ME VERË, BAZUAR NË SHKENCË

Ndërsa shkenca dhe bukuria janë dy subjekte që janë ulur krah për krah për dekada, ishte një studim i vitit 1993 që i hapi rrugën verës të jetë fokusi kryesor në industrinë e spa-së. Studimi zbuloi se resveratroli (një përbërës i gjetur në rrush) mund të zgjasë jetëgjatësinë e qelizave me 160%. Përshtatësit e hershëm të industrisë nuk e kuptonin se në ç'minierë ari po futeshin. Caudalie ishte pionierja e parë e Spa-së me verë dhe ata tani kanë pesë filiale në të gjithë botën në emrin e tyre (spa-ja kryesore është në Bordo, natyrisht). Nga scrub-et Cabernet në larjet në vaska të mbushura me Pinot Noir, këto



trajtime luksoze po e çojnë shijimin e verës në një nivel krejtësisht të ri dhe eksitues. Këto janë vetëm tre nga shumë shembuj që shfaqen në të gjithë globin se si vera bëhet një komponent kryesor i industrisë së bukurisë dhe kozmetikës. A janë ato të shtrenjta? Po. Por, duke pasur parasysh efektivitetin e tyre, nuk është e vështirë të kuptohet pse kaq shumë njerëz tundohen për të eksploruar këtë botë të re të vinoterapisë.

SPA ME VERË QË NË KOHËN E KLEOPATRËS

Verërat dhe trajtimet tradicionale spa, tashmë, kombinohen për t'u ofruar konsumatorëve një qasje të re për relaksim dhe kujdesin për lëkurën. Vera nuk ka vetëm shije të mirë - është gjithashtu e mirë për lëkurën tuaj. Terapia me verë heq lëkurën e thatë dhe rrit qarkullimin me një pastrim shkumor, të pasur me vitamina, kripë deti dhe verë, e ndjekur nga një masazh i ngrohtë me verë. Të mbushura me vitamina ushqyese rrushi, fara dhe hardhitë e tyre, përmbajnë disa nga antioksidantët më të fuqishëm të natyrës, duke ndihmuar në imazhin e trendit më të nxehtë në industrinë e spa-së, duke pastruar fytyrat me



Merlot, me nje shtresë scrub-esh të shtypur Kabëneti, duke u larë në ujë pranveror, të trajtuar me ekstraktin e rrushit të kuq, gjëra këto, që të gjitha, ndihmojnë në zbutjen, hidratimin dhe mbrojtjen e lëkurës. Mesa duket, Kleopatra ia kishte qëlluar kur lahej në vaska me verë 200 vjet më parë.

VERA

Aktualisht, kantina "Duka" u ofron vizitorëve verëra të kuqe: Merlot, Cabernet Sauvignon dhe Tempranillo, të ambalazuara nën markën "Vila Duka". Këto verëra hyjnë në kategorinë e verërave të forta dhe këshillohet që të shoqërohen me mish të pjekur dhe peshk. Këto verëra janë riaftësuese për shëndetin e njeriut, për asimilimin e ushqimeve, për të sëmuret kardiakë; ndihmon shumë në pastrimin dhe zbuturimin e lëkurës së fytyrës etj..

Vera DUKA është gjithashtu një ndër verërat më të dekoruara shqiptare. Ajo ka një emër shumë të mirë në tregun shqiptar. Ekspertë të huaj e kanë quajtur atë "Verë ekselente". Gjithashtu ka marrë çmimin e parë për kategorinë e verërave të kuqe në "Festivalin e Verës Shqiptare", vlerësuar nga Ministria e Bujqësisë, në një garë të fortë me 28 kantina të tjera shqiptare. Dhe jo më larg se në tetor të 2017-s, vera DUKA u shpall vera më e mirë e kuqe edhe nga një panel ekspertësh, të cilët provuan profesionalisht një mori verërash shqiptare pa njohur më parë etiketimet dhe prodhuesit. Edhe këtu vera DUKA rrëmbeu sërish fronin kryesor të verës së kuqe më të mirë vendase.



KANTINA "DUKA", NJË SFIDË NDAJ KOHËS

Themelet e kantinës "Duka" u hodhën në 2004-n. Ajo lindi si një ëndërr tjetër e Enver Dukës (një agronom i mirënjohur në Shqipëri), që më pas u bë realitet, me anë të përkushtimit dhe devotshmërisë si të krijuesit të saj, ashtu dhe të atyre që ndihmuan në zhvillimin e mëtejshëm të themeleve të saj. Enveri ngriti nga fillimi një plantacion dinjitoz vreshtash dhe mbi bazën e prodhimit të tij, ai, bashkë me djemtë e tij, Armand dhe Agron, ndërtauan kantinën "Duka". Ata e modernizuan kantinën me teknologjinë e kohës dhe e përfunduan në 2008-

n, ndoshta pa e ditur, sesi prodhimet e saj, vetëm 10 vite më vonë, do të njiheshin në të gjithë vendin dhe më tej. Vera "Duka" prodhohet nga rrushi bio, i cili plotëson kriteret agro-mjedisore që kërkon ky sistem prodhimi. Kriteri kryesor, që është zbatuar, është përdorimi i një baze materiale jo të dëmshme për shëndetin e njerëzve, gjallesave të tjera dhe mjedisin. Vreshti rrethohet nga pylli dhe nuk ekziston mundësia e ndotjes nga pluhurat e tymrat. Mbrojtja e hardhisë dhe rrushit nga sëmundjet dhe nga insektet dëmtuese është realizuar me

E NISUR SI IDE, E KTHYER NË TRASHËGIMI

Zgjedhja ideale për çdo lloj momenti ku një gotë verë është e nevojshme, padyshim është vera DUKA. E menduar si një ëndërr, nisur si një ide,

e vazhduar si një projekt dhe e kthyer tashmë në trashëgimi, kantina "Duka" padyshim meriton vlerësimet që i janë bërë. Kantina "Duka" ka lënë

tashmë gjurmën e saj në faqen e agro-kulturës the tregut shqiptar. Ajo njihet si një verë shqiptare e cilësisë më të lartë. E një cilësie ekselente.



produkte të regjistruara për bujqësinë bio. Ujitja e hardhisë bëhet me ujë rezervuari i izoluar nga kullerat e parcelave fqinje, ndërsa rezervuari i ujit rrethohet nga pylli. Fidanët janë marrë në Itali, nëpërmjet ndërmjetësimit të agronomit Genc Juka. Atëherë, ai realizoi atë që vëllezërit bashkë me babain e tyre ideuan. "Vlera

shumë e lartë e lëndës së parë, teknikat moderne dhe profesionale të prodhimit të verës, ambalazhimi dhe etiketimi, plotësojnë të gjitha ato kërkesa që i kërkon vera bio me cilësi të lartë", shprehet Agron Duka, ish-ministër i Bujqësisë.

Agroturizmi

Nëse çdo verëdashës do kishte fatin të vizitonte këtë vreshtë, do e shijonte më shumë verën e ardhur prej tij. Dhe nëse doni një arsye tjetër të fortë për të vizituar kantinën "Duka", ia vlen ta vizitosh veçse për madhësinë e panoramës që të ofron. Panorama është e papërshkrueshme në pak rreshta. Një mrekulli ngjyrash të ofron thyerja e ditës në këto kodra të magjishme. Kur perëndimi prek sipërfaqen e detit lëshon mbi vreshta një ngjyrë mahnitëse të kuqërremtë. Retë vallëzojnë rreth diellit, duke lënë vijëzime të formave të ndryshme, sikurse fjalët nuk mjaftojnë. E strehuar midis një liqeni të vogël dhe kodrave të mrekullueshme, vreshti mbulon një sipërfaqe prej 5.5 hektarësh, duke marrë vlerat më të mira nga toka e Ishmit. Me një largësi prej 3 km nga plazhi i Gjirit të Lalzit, kantina i lejon vizitorët që të shijojnë jo vetëm verërat e saj të shkëlqyera, por edhe pamjen e detit Adriatik. 250 metra më poshtë ka tavolina dhe karrige në shërbim të atyre që duan të organizojnë një piknik në brigjet e liqenit "Topana" që ndodhet nën vreshtat e kantinës. Në ditët e nxehta të verës, një zhytje në ujërat e freskëta është diçka pothuajse e detyrueshme.



DELTA HOTEL

HOTEL | BAR | RESTORANT | EVENTE



Restoranti i dasmës me një akomodim maksimal prej 350 të ftuaris. Kuzhinë italiane dhe tradicionale.

Realizim i koktejlit në ambjentin e parkut. Ofrojmë dekorimin e dasmës

KONTAKT: +355 69 33 24 877; +355 69 40 40 822 | EMAIL: rezervim@hoteldelta.info | WEB: www.hoteldelta.info

the WALL

Coffee Shop & Snack Bar

Adresa: Rruga Grigor Durrësaku,
Durrës, Albania

Kontakt:
+355 69 757 1111



The Wall



the WALL



the WALL



the WALL



TË MIRAT E VERËS. NDOSHTA NUK E DINIT SE...



Të pirët në mënyrë të moderuar të verës së cilësisë së mirë çon në çlirimin e endorfinës, e cila na ndihmon për të kuptuar më mirë aromat (e ajrit, ushqimit, njerëzve) dhe shijet

Le ta themi se arsyeja pse ne e duam verën nuk është e lidhur më parë me shëndetin, por me dëshirën për ta shijuar atë, për shqisat, për kënaqësi të pastër.

Dhe kjo është dobia fillestare që ne dëshirojmë të marrim në konsideratë kur kemi të bëjmë me shëndetin, si një koncept i

lidhur ngushtë me lumturinë (ose me nuancat që i afrohen më mirë).

Por sot dëshirojmë të gërmojmë pak më thellë në zbulimet e shkencës mjekësore dhe të shohim se pse gota jonë e verës (por ajo e mira) na ndihmon të ndihemi mirë, përtej cilësive të njohura antioksiduese dhe

1

**VERA NDIHMONT TË
BIESH NË PESHË OSE TA
MBASH NËN KONTROLL**

Surprizë, befas! Vera (sidomos e kuqe), sipas hulumtimit të Massachusetts Institute of Technology, është një aleat në kontrollin e peshës dhe humbjes së atyre kileve shtesë, të cilat nuk janë të mira për shëndetin tuaj dhe kolesterolin. Kjo, për shkak se ajo ka resveratrol, një element te lëkurat e rrushit (ose frutat e kuqe), i cili do të thithë 40% më pak yndyrë dhe gjithashtu ka funksione antikancer.

Edhe më i detajuar është Universiteti Shtetëror i Uashingtonit, i cili tregon qartë dozën (një filxhan) dhe kohën e ditës të përshtatshme për këtë efekt, që është, në mbrëmje vonë. Ejani, tani që e dini, nuk mund ta mohoni se jeta është një vend më i mirë!

përfitimeve kardiovaskulare.

Sipas mendimit tonë, sapo ju të lexoni këto shtatë pika, jo vetëm që do të mahniteni, por do të hapni një shishe tjetër me verë (ose do të mbushni bodrumin tuaj me ofertat promovuese të "Alejandro distribution").

Për shembull, ndoshta ju ende nuk e dini se ...



Fakti se vera cilësore e kuqe bën mirë për lëkurën dhe ngadalëson plakjen qelizore, në sajë të kësaj vitamine, është lehtësisht e kuptueshme. Por edhe pse e dimë, menduam ta radhisim dhe ta qartësojmë.

2

VERA LUFTON LODHJEN



Resveratoli gjithmonë ndihmon në luftimin e gjendjeve fizike të lodhjes dhe apatisë për shkak të stresit, ndryshimit të klimës, meteorologjisë, sindromës paramenstruale. Megjithatë, duhet të jeni

të vëmendshëm: resveratroli shpesh humbet në proceset e prodhimit, veçanërisht nëse ato përfshijnë përdorimin e shumë sulfiteve. Pra, për të pasur efekte të tilla të dobishme, cilësia e verës është shumë e rëndësishme.

3

VERA STIMULON HORMONET PËR TË SHIJUAR PLOTËSISHT JETËN



Tani, ne nuk kemi nevojë për hulumtimet universitare që të dini se vera na bën të ndihemi menjëherë më mirë, veçanërisht pasi për vite është studjuar te vetë njerëzit për ta provuar atë në mënyrë empirike.

Por, në fakt, shkencë konfirmon atë që ne e dimë: Të pirët në mënyrë të moderuar të verës së cilësisë së mirë çon në çlirim të endorfinës, e cila na ndihmon për të kuptuar më mirë aromën (e ajrit, ushqimit, njerëzve) dhe shijet.

4



VERA PARANDALON DHE NGADALËSON PLAKJEN

Të gjithë e dimë se vitamina E, pjesë përbërëse e verës së kuqe, është një antioksidant dhe parandalon shumë sëmundje kardiovaskulare.

Fakti se vera cilësore e kuqe bën mirë për lëkurën dhe ngadalëson plakjen qelizore, në sajë të kësaj vitamine, është lehtësisht e kuptueshme. Por edhe pse e dimë, menduam ta radhisim dhe ta qartësojmë.

5

**VERA E BARDHË BËN
MIRË PËR ZEMRËN DHE
VESHKAT**



Për sanksionimin e vlerës shpëtimtare, edhe të verës së bardhë, janë universitetet e Milanos, Pizës dhe Torinos, të cilët kanë përjetuar efikasitetin e

acidit kafeik (e gjendur në verërat e mira të bardha) në mbrojtjen e sistemit kardiovaskular dhe në mbrojtjen e shëndetit dhe efikasitetit të veshkave.

6

**VERA E BARDHË
NDIHMON
MEMORIEN**



Ja një tjetër pikë kyçe për rivlerësimin sesi ndikon nga ana shëndetësore vera e bardhë: Sipas një studimi (ende në progres) të Universitetit të Reading (Angli), vera

e bardhë dhe shampanja përmbajnë komponente, të cilat nëse asimilohen dhe metabolizohen me një qëndrueshmëri të caktuar, përmirësojnë aftësinë për të kujtuar dhe mbajtur kujtime të qarta më gjatë.

7



**RRIT KURIOZITETIN MBI
GJITHÇKA**

Sipas një studimi të kohëve të fundit nga "Hubgrape" (website për verën), njerëzit e interesuar për verën dhe kulturën e mirë të të pirit, janë të

interesuar edhe për të udhëtuar, ushqim të mirë, flasin për politikë me njohuri mbështetur në fakte, kanë anektoda interesante për të treguar dhe madje i shpikin ato.



ST MICHAEL-EPPAN



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania

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