



80% WIN MACEDOŃSKICH STANOWIĄ WINA CZERWONE

Winiarskie peryferie Europy

Przez wiele lat standard tego, co powszechnie uznawano za dobre wino, nie zmieniał się, a winiarski obraz świata kształtowały trunki pochodzące z Francji, Włoch czy Hiszpanii. Zmieniło się to, gdy bardziej wymagający konsumenci poczuli potrzebę spróbowania czegoś innego.

Czego nie udało się zrobić flikserze pod koniec XIX wieku, udało się klientowi pod koniec wieku XX. Konsumenci sięgnęli nie tylko po wina z takich krajów, jak Australia, Chile, Południowa Afryka czy ostatnio Argentyna i Brazylia. Modna stała się również Kalifornia, która na serio zajęła się winem dopiero w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku. Zaczęto szukać również win wyprodukowanych z innych gron niż cabernet sauvignon, merlot, chardonnay czy sauvignon blanc. W efekcie tych poszukiwań okazało się, że również w Europie mamy takie „Australie”, w których rosną dawno już zapomniane grona, dające jednak ciekawe wina o zupełnie nowych smakach. Odkryto wina Portugalii, Sycylii, Sardynii i Grecji. Pasjonaci wina szukali dalej i zaczęli sięgać po trunki z krajów Europy Wschodniej.

BAŁKAŃSKIE ODKRYCIE

Jednym z takich krajów jest Macedonia. Ten niewielki i górzysty kraj, graniczący z Grecją, Albanią, Serbią i Bułgarią, leży na szerokości geograficznej południowych Włoch, Rioji i Nawarry, w pobliżu Morza Adriatyckiego – ma więc wszelkie warunki do udanej uprawy winorośli. I tak jest w rzeczywistości, tym bardziej, że winorośl uprawiano w tym regionie od 2400 lat.

W Macedonii uprawa winorośli odbywa się na 30 tys. ha, a wielkość produkcji wynosi 1 mln hl. Większość upraw, bo aż 80%, to wina czerwone, produkowane z takich odmian, jak merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc, shiraz i macierzyste odmiany – vranec i prokupac. Ale nie ma się czemu dziwić, bo warunki do uprawy czerwonych odmian winorośli są tu wręcz wymarzone. I czerwonym winem, trzeba to wyraźnie powiedzieć, Macedonia stoi. Z białych odmian Macedończycy uprawiają riesling, chardonnay, sauvignon blanc, muskat, traminec, włoski riesling i smederevkę. Jednak pomimo tego, że winnice białych odmian sięgają nawet wysokości 700 m n.p.m., to wydaje się, że miejscowy klimat jest dla tych odmian zbyt ciepły.

Macedończycy, którzy bez wątplenia należą do śródziemnomorskiego kręgu kulturowego, piją około 25 litrów wina rocznie, co przy naszych polskich niecałych dwóch litrach jest wynikiem znakomitym. Kraj dzieli

się na 3 makroregiony i 15 regionów uprawy winogron, ale najlepsze wina daje obszar położony wzdłuż rzeki Vardar, na który składają się regiony winiarskie – Skopje, Tikveš, Veles i Gevgelija – Valdanovo.

MACEDOŃSCY POTENTACI

Do największych, co równa się uczestnictwu w międzynarodowym rynku wina, producentów w Macedonii należy zaliczyć kombinat winiarski Tikveš, który jest największym producentem wina w Macedonii, ale zajmuje się także produkcją piwa i innych wyrobów alkoholowych, kombinat Skovin, wytwarzający także wina białe i czerwone, niemiecki koncern produkcyjno-rozlewczy Binderer St. Ursula oraz rodzinny zakład winiarski Bovin. Wszystkie firmy rozlokowały się w pobliżu stolicy Macedonii – Skopje.

Miałem możliwość spróbowania i oceny prawie wszystkich produktów wymienionych firm. Refleksje po spróbowaniu około 120 win można zawrzeć w stwierdzeniu – każdemu według potrzeb. Otóż najbardziej przystępne ceny win, choć niekoniecznie najwyższej jakości, znajdziemy w ofercie Tikveša. Bez wątplenia polecić można zwłaszcza dwa wina tej wytwórni: jedno o poetyckiej (jak chcą jedni) czy politycznej (jak chcą inni) nazwie – Tga za Jug – co tłumaczone jest jako: „tęsknota za południem” lub „tęsknota za Jugosławią”, drugie to Vranec Superior. Bez względu na nazwę tego pierwszego warto spróbować obu.

Nieco droższe produkty oferuje Skovin, który ma wina o bardziej zindywidualizowanym charakterze. Spróbować warto win o nazwie Teran i Vranec.

Produkcja winiarni St. Ursula jest trochę zagadką. Podobno produkuje zupełnie dobre wina, ale tylko na eksport do USA i Europy Zachodniej. Nie kupi się ich w Macedonii.

RODZINNY BOVIN

Najlepsze wrażenie robią wina wytwórni Bovin. I to nie pojedyncze produkty, tak jak w przypadku poprzednich wytwórni, ale praktycznie cała seria win czerwonych z Venus i Alexandrem na czele, ale także (co pozytywnie zaskakuje) biała Symphony i Muskat.

Siedziba tej winiarni znajduje się w mieście Negotino, w środkowej Macedonii, a jej winnice położone są w regionie winiarskim



BOVIN
WINERY



exima
wina bałkańskie

www.winabalkanskie.pl

Ekskluzywny importer win
z Macedonii, Serbii i Czarnogóry,
Chorwacji oraz Słowenii

Exima-wina Jeziorko 72, 18-421 Piątnica
tel. (+48) 086 219 27 05 e-mail: biuro@exima-wina.pl



Czerwone wina z Macedonii w Polsce

nazwa wina	charakterystyka	winiarnia	cena (0,75 l)
Dissan	wino wytrawne, lekkie, o głębokim purpurowym kolorze, wyczuwalny dym i delikatna beczka	Bovin	74,70 zł
Cabernet Sauvignon	wino o intensywnym rubinowym kolorze z domieszką purpury, bardzo aromatyczne, z ziołowymi akcentami, zapach owocowy z odrobiną porzeczek i wiśni	Bovin	27,70 zł
Vranec Special Edition	wino półwytrawne o purpuroczerwonej barwie, wyraźny bukiet i harmonijny smak, nuta zapachowa skóry, w smaku czekolada i dojrzała wiśnia	Tikveš	52,70 zł
Cabernet Sauvignon Special Edition	wino wytrawne z owoców cabernet sauvignon, ma intensywnie czerwony kolor, harmonijny smak i silny bukiet	Tikveš	50,80 zł
Aleksandria Red	wino powstałe z kupażu gron cabernet sauvignon, merlot i vranec, ma intensywnie purpurowy kolor, bukiet zdominowany przez intensywny aromat czerwonych porzeczek	Tikveš	17,90 zł
Vranec	wino wytrawne o mocnym purpurowym kolorze, intensywny zapach jest pełen czerwonych owoców i jagód, smak subtelny i pełny z posmakiem konfitur	Tikveš	18,90 zł
Tga Za Jug	wino półwytrawne o intensywnym czerwonym kolorze i specyficznym aromacie rodzynek i malin, dojrzałej taniny	Tikveš	20,60 zł
Kratosija	wino wytrawne, produkowane z winogron kratosija, ma intensywnie czerwony kolor, harmonijny smak i przyjemny aromat	Tikveš	15,70 zł

Tikveš. Region o powierzchni 1,6 tys. km² ma kształt kwadratu o średnicy 40 km. Uprawia się tam 11 tys. ha winnic. Podkreślić należy duże zróżnicowanie wysokościowe terenu, na którym uprawia się winogrona (od 120 do 700 m n.p.m.), co pozwala na eksperymenty nawet z uprawą win białych. Klimat wietrzny i suchy z niewielkimi opadami deszczu i temperaturami przekraczającymi 40°C w okresie wegetacji przypomina klimat niektórych regionów Chile i wywołuje podobne do chilijskich skutki w zakresie ochrony winorośli przed szkodnikami. Po prostu wina macedońskie są produkowane z minimalnym użyciem środków chemicznych. Niektóre plantacje są spryskiwane tylko raz w okresie wegetacji. Jeżeli porównamy to z innymi rejonami Europy, gdzie 10 oprysków w ciągu sezonu jest czymś normalnym, to można mówić o ekologicznych czy po prostu zdrowych winach z Macedonii.

Bovin jest właścicielem 40 ha winnic, pozostałe winogrona kupuje u współpracujących z nim producentów. Wydajność zbiorów z hektara wynosi około 70 hl, co w połączeniu ze stosowaniem redukcji kwiatostanów i „zielonego zbioru” daje w efekcie surowiec bardzo dobrej jakości. Zwyczajowo w tym regionie Macedonii grono merlot zbiera się w połowie września, jednak zbiór merlot w winnicy Bovinu ma miejsce dopiero w końcu październi-



ka, co daje w efekcie 25% więcej cukru w gronach i owocowe aromaty malin, porzeczek, truskawek, a także pieprzu i minerałów, które są efektem oddziaływania gleb u podnóża gór Serta. Wina mają miękki, długi i elegancki smak. Smak ten w pełni rozwija się w 3-4 lata po wyprodukowaniu wina.

Najciekawszym technologicznie winem wytwórni Bovin jest mieszanka trzech białych szczepów o wdzięcznej nazwie Symphony – rieslinga, sauvignon blanc i chardonnay, mieszanka niespotykana nigdzie indziej. Te trzy szczepy tworzą najczęściej samodzielnie tzw. wina jednoszczepowe i mało który winiarz zaryzykuje połączenie ich w jedną całość, wiedząc jak silne mają „charaktery”. Tymczasem produkt Bovinu jest nie tylko pijalny, ale wręcz zaskakuje niespotykanym zestawem zapachów i smaków.

Można się tylko cieszyć, że wina z tej „prowincjonalnej” części Europy znajdują sobie miejsce na polskim rynku i że ta „prowincjonalność” wcale nie oznacza gorszego produktu. Wręcz przeciwnie, w przypadku win macedońskich można mówić o pięknych winach w stylu śródziemnomorskim, których ceny dużo lepiej pasują do naszych kieszeni niż ceny modnych win europejskich i nowoświatowych.

MAREK GAŁAJ
FOT. EXIMA

Jedynie w Polsce profesjonalne Targi poświęcone winu!

ENOEXPO

4. Targi Wina w Krakowie

Kraków, 23-25.11.2006

Oferujemy Państwu:

- dotarcie do ponad 8000 gości związanych z sektorem gastronomicznym, a także do koneserów i miłośników wina
- stoiska promocyjne 6m² w wydzielonej części ekspozycji targowej
- salę degustacyjną dla organizacji indywidualnych prezentacji win

Targi odbywają się równocześnie z 14. Międzynarodowymi Targami Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA



Biuro organizacyjne i tereny targowe:


**Targi
w Krakowie**

Targi w Krakowie Sp. z o.o.
31-586 Kraków, ul. Centralna 41a
tel.(012) 686 14 03, 644 59 32
fax (012) 644 61 41
e-mail: miliszkievicz@targi.krakow.pl
www.targi.krakow.pl

Współpraca i patronat:




**Targi
z rekomendacją**
Polskiej Korporacji Targowej