

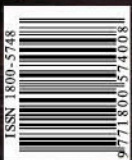
Caffe

magazin za
ugostiteljstvo i turizam

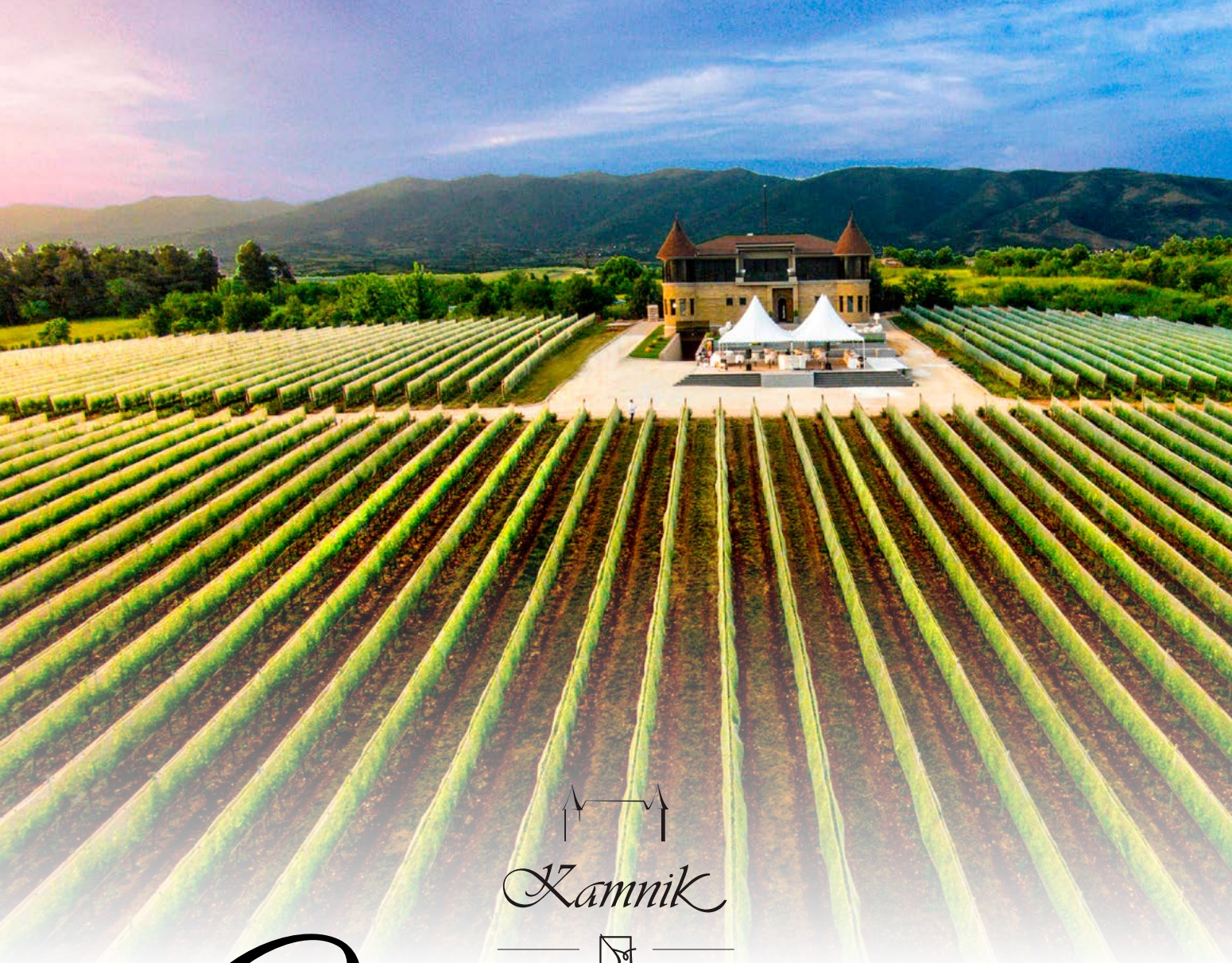
montenegro



Broj 119 / decembar 2015 / Crna Gora / cijena 3eura



Kamnik



Kamnik

Vrhunska MAKEDONSKA VINA U CRNOJ GORI

Vino iz sunčane Makedonije, koje je dio makedonske tradicije i kulture, utkano je u narodnim pričama i običajima na način koji odražava iskonsku potrebu za stvaranje, ljubav prema životu i spajanje sa drugim ljudima kroz sva životna iskušenja i radosti. Vina vinarije Kamnik nam omogućavaju da makedonska vina doživimo na jedan sasvim moderan i dinamičan način koji otkriva novu i savremenu dimenziju makedonskih vina a pritom zadržava tradicionalne vrijednosti, i donosi Makedoncima najviša priznanja sa najprestižnijih svjetskih vinskih takmičenja.



KAKO JE OVA INTERESANTNA PRIČA DOBILA STVARNI OBLIK?

Ako danas pogledamo vinariju Kamnik i sva njihova svjetska priznanja kojima su zidovi vinarije prekriveni, teško je zamisliti da su im počeci bili sasvim neobavezni, da je cijela Kamnikova priča počela iz jednostavne želje da jedan vinski entuzijast iz Skoplja ima svoj vinograd u kome će da uzgaja vrhunske sorte grožđa, da bi pravio vino za svoju dušu. Tako su zasadene prve vinske loze poznatih sorti u vinogradu Ilije Malinkovskog. Ovaj vinograd postaje početna stanica sa koje vinski voz vinarije Kamnik kreće na svoje uzbudljivo putovanje u čarobni svijet vina. Tako vizija o izvarenom vinu dobija stvarni oblik u 2004. kad su i postavljeni temelji na kojima je u obliku zamka izdignuta butik-vinarija Kamnik.



ŠTA TO ČINI VINOGRADU KAMNIKA POSEBNIM?

Vinarija Kamnik sa svojim vinogradima nalazi se u Vardarskoj dolini, skopski vinski region, na istočnom ulazu u Skoplje. Vinogradi se prostiru na površini od 14 ha, na brdima koji su na nadmorskoj visini od 300m, sa padinama naklonjenim prema jugu. Sama lokacija podliježe klimatskim uslovima koji su izuzetno povoljni za uzgajanje vinovih loza. Vazdušne struje koje dolaze sa bliskih planina i cirkulišu u regionu smanjuju večernje temperature vazduha tokom ljeta, a zimi zagrijavaju zemljište. Loze su zasadene sa gustom od 5.500 sadnica po hektaru a kultiviraju se jednokrakim Guyot sistemom. Sve aktivnosti u vinogradu se uglavnom obavljaju ručno, što osigurava dalju izvanrednost proizvoda. Berba grožđa se takođe obavlja kompletno ručno, i to u različitim periodima za svaku sortu kako bi se obezbijedila optimalna zrelost zrna koja dolaze u vinariji. Kod crvenih sorti se primjenjuje i dvojna redukcija prinosa, i parcijalno dehidriranje grozdova na samoj lozi. Ove tehnike omogućavaju dobijanje moćnih, fenolno zrelih vina sa intenzivnom rubin

crvenom bojom, visokim nivom ekstrakta i potencijalom za odležavanje. Berba počinje krajem avgusta, a završava sredinom oktobra. Iz vinarije Kamnik kažu da posebnu pažnju obraćaju na to da se odredi najbolje vrijeme za berbu jer je to jako bitno za



optimalni sadržaj šećera i aromatih sjedinjenja u samom zrnu, kao i kvalitativnu i kvantitativnu evoluciju polifenola u ljuspici zrna.

Prave vinske inovacije počinju tačno u vinogradima. U Kamnikovim vinogradima se uzgajaju novorazvijeni klonovi modernih vinskih sorti od kojih se prave vina vrhunskog ranga. Crvene sorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Vranac, Cabernet Franc, Merlot, Carmenere, Sangiovese, Montepulciano, Arinarnoa, od bijelih: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Gewurtztraminer, Moscato Giallo, Muscat Petit Grains, poznato kod nas kao Temjanika.

ZAMAK ČAROBNIH UKUSA

Berba počinje u ranim jutarnjim satima da bi se osigurala svježina plodova koji odmah stižu u vinariju, gdje vinska umjetnost počinje. Proizvodni proces počinje muljanjem grožđa, a dalje se tehnologija i oprema razlikuje zavisno od stila vina. Bijelo grožđe se prvo nježno presuje a tek potom slijedi fermentacija, dok crvene sorte fermentiraju sa pokožicom zrna, proces

poznat kao maceracija, što omogućuje ekstrakciju aromatičnih i fenolnih komponenti iz pokožice grožđa. Tok fermentacije se odvija u specijalnim inoksnim tankovima uz strogo kontrolisanim uslovima. Dio crvenih vina, ona koja odražavaju jak i moćan karakter, fermentiraju u drvenom fermentatoru sa posebnim mehanizmom potopljivanja groždane kaše. Tim vinarije pažljivo određuje kvalitativne vrijednosti tokom fermentacije a kvantitativne parametre provjeravaju u laboratoriji koja je takođe u sklopu same vinarije. Pravo blago se nalazi u vinskom podrumu gdje se magični spoj između vina i barik-buradi događa. Kamnikova vina odležavaju u barik-buradima od francuskog i američkog hrasta, zriju i formiraju se da bi se kroz određeni broj mjeseci transformisali u zrela i moćna vina koja pružaju raskošnu paletu ukusa i mirisa. Interesantno je napomenuti da se za svaku novu berbu u velikoj mjeri upotrebljavaju sasvim nova barik-burad, što garantuje konstantnost kvaliteta. Odležavanje u buradima traje između 12 i 32 mjeseca, zavisno od sorti. Sveukupni proces kreiranja Kamnikovih vina se finalizuje u

novom monobloku poznatog italijanskog proizvođača Della Toffola, gdje se flaše pripremaju, pune, zatvaraju i etiketiraju.

UMJETNOST UŽIVANJA KAMNIK SALON ZA DEGUSTACIJU

Vinarija Kamnik svim obožavaocima vina nudi i mogućnost za uživanje u degustaciji Kamnik vina u svome salonu za degustacije, mjesto koje i fizički odražava umjetnost življenja. Prostrani salon, prijatna atmosfera sa nježnom crtom minimalizma da bi istakli jednostavnost pravih vrijednosti. Koloritna umjetnička djela potsjećaju vas da je stvaranje izvor radosti, a ukoliko dođete tu u zimskom popodnevnu, osim ukusa vina koje zagrijava osjetićete i toplinu velikog kamina. Kao na prefinjenoj izložbi, u salonu za degustaciju možete vidjeti sva vina Kamnik izložena u specijalnoj sasvim prozirnoj prostoriji, koja je u stvari sama po sebi frižider sa optimalnim uslovima. Dizajn salona za degustacije omogućava panoramski vidik prema Skoplju. Nije slučajno hrvatska





pjevačica Danijela Martinović spot za jedan od svojih najnovijih hitova, „Jednu za ljubav”, snimila baš u vinogradima i vinariji Kamnik.

KAMNIK VINA U VELIKOM SVIJETU

„Strast za savršenim“ je moto koji je izvor energije tima vinarije Kamnik, a u svakom se vinu pojedinačno da osjetiti kao pečat od ukusa i arome. Za posvećenost Kamnikovog tima i izvanrednost njihova vina, svjedoče i mnoge nagrade i vrhunska priznanja sa nekih od najprestižnijih svjetskih takmičenja gdje je konkurencija iz cijelog svijeta ogromna a sudije beskompromisne.

Neka od najbitnijih dostignuća vinarije Kamnik u 2015. dolaze za Ten Barrels Syrah Reserva 2012. koji Makedoniji donosi zlatnu medalju sa prestižnog francuskog Syrah du Monde 2015, gdje je ovo vino i rangirano kao treće među deset najboljih syrah vina u svijetu. Istom je vinu zlatna medalja dodijeljena



Kamnik vina su namijenjena za HORECA sektor, a mogu se naći u najboljim restoranima Evrope, SAD, Japan, Kina, Canada, UAE.



i na AWC Vienna 2015., no i Signature Merlot Grand Reserva 2012. takođe donosi zlatnu medalju iz Beča, sa manifestacije Vino Ljubljana, a sa hrvatskog Gasta Makedoniji donosi šampionsku titulu. Morali bi napomenuti i da je Ten Barrels Cabernet Sauvignon Reserva 2011. dobio duplu zlatnu medalju i veliki međunarodni šampionski trofej Terravino 2015. u Izraelu, kao i zlatnu medalju u Bukureštu sa Međunarodnog vinskog takmičenja Bukurešt 2015. (IWCB). Jedna od najznačajnijih nagradi

vinarije Kamnik dolazi sa prestižnog Decanter World Wine Awards, London 2013, a koji važi za jedan od najbitnijih svjetskih vinskih događaja. Sa Decantera je vinarija Kamnik ponijela zlatnu medalju i Regionali Trofej – priznanje za najbolje crveno vino u Centralnoj i Istočnoj Evropi – Best in Show – u kategoriji crvenih vina skupljih od 15 funti. Vino koje je Kamniku donijelo ovaj zaista veliki trofej je Terroir Vranec Grand Reserva 2011. Ovo su samo neke od Kamnikovih priznanja i nagrada.



Ono što je bitno za sve vinoljupce u Crnoj Gori je da su vina Kamnik dostupni na našem tržištu u većini elitnih restorana u Podgorici i na primorju, a ekskluzivni zastupnik vinarije Kamnik za Crnu Goru je



MAX corp, Podgorica, Donja Gorica bb,
T: +382 67 000 054 E: silverteam@t-com.me

Više o vinariji Kamnik možete saznati ukoliko posjetite njihovu web stranu: www.chateaukamnik.com

